

COMMERCIAL-STYLE FREESTANDING GAS AND DUAL FUEL RANGE OWNER'S MANUAL MANUEL DE L'UTILISATEUR DES CUISINIÈRES À GAZ ET À DOUBLE COMBUSTIBLE AUTOPORTANTES DE STYLE COMMERCIAL MANUAL DEL PROPIETARIO DE LA ESTUFA COMERCIAL AUTÓNOMA DE GAS Y COMBUSTIBLE DUAL

Table of Contents/Table des matières/Índice

RANGE SAFETY	2	SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE	34	SEGURIDAD DE LA ESTUFA	69
Range Safety	2	Sécurité de la cuisinière	34	Seguridad de la estufa	69
RANGE MAINTENANCE AND CARE	6	ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE	39	MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA ESTUFA	74
General Cleaning	6	Nettoyage général	39	Limpieza general	74
Self Cleaning Cycle (on some models)	7	Programme d'Autonettoyage (sur certains modèles)	40	Ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) (en algunos modelos)	75
OVEN LIGHTS	7	LAMPES DU FOUR	41	LUCES DEL HORNO	76
INSTALLATION REQUIREMENTS	8	EXIGENCES D'INSTALLATION	41	REQUISITOS DE INSTALACIÓN	76
Tools and Parts	8	Outils et pièces	41	Herramientas y piezas	76
Location Requirements	8	Exigences d'emplacement	42	Requisitos de ubicación	77
Electrical Requirements - U.S.A. Only	9	Spécifications électriques – États-Unis seulement	43	Requisitos eléctricos - solo EE.UU.	78
Electrical Requirements - Canada Only	10	Spécifications électriques – Canada seulement	44	Requisitos eléctricos - solo Canadá	79
Gas Supply Requirements	11	Spécifications de l'alimentation en gaz	45	Requisitos del suministro de gas	80
INSTALLATION	12	INSTALLATION	46	INSTALACIÓN	81
Unpack the Range	12	Déballage de la cuisinière	46	Desembale la estufa	81
Install Anti-Tip Bracket	13	Bride antibasculement	47	Instalación del soporte antivuelco	82
Adjust Leveling Legs	14	Réglage des pieds de nivellement	48	Regule las patas niveladoras	83
Level Range	14	Ajustement de l'aplomb	48	Nivelación de la estufa	83
Make Gas Connection	15	Raccordement au gaz	49	Conexión del suministro de gas	84
Verify Anti-Tip Bracket Location	15	Vérification de l'emplacement de la bride antibasculement	50	Verificación de la ubicación del soporte antivuelco	85
Electronic Ignition System	16	Système d'allumage électronique	50	Sistema de encendido electrónico	85
Oven Door	17	Porte du four	51	Puerta del horno	86
Install Kick Plate	17	Installer la plinthe	51	Instale la placa de protección	86
Complete Installation	17	Achever l'installation	52	Instalación completa	87
GAS CONVERSIONS	18	CONVERSIONS DE GAZ	52	CONVERSIONES DE GAS	87
Propane Gas Conversion	18	Conversion pour l'alimentation au propane	53	Conversión a gas propano	88
Natural Gas Conversion	26	Conversion au gaz naturel	60	Conversión a gas natural	96

IMPORTANT:

Installer: Leave installation instructions with the homeowner.

Homeowner: Keep installation instructions for future reference.

IMPORTANT :

Installateur : Remettre les instructions d'installation au propriétaire.

Propriétaire : Conserver les instructions d'installation pour référence ultérieure.

IMPORTANTE:

Instalador: Déjele las instrucciones de instalación al propietario.

Propietario: Guarde las instrucciones de instalación para futuras consultas.

RANGE SAFETY

WARNING: If the information in these instructions is not followed exactly, a fire or explosion may result causing property damage, personal injury or death.

- Do not store gasoline or other flammable vapors and liquids in the vicinity of this or any other appliance.
- **WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS**
 - Do not try to light any appliance.
 - Do not touch any electrical switch.
 - Do not use any phone in your building.
 - Immediately call your gas supplier from a neighbor's phone. Follow the gas suppliers instructions.
 - If you cannot reach your gas supplier, call the fire department.
- Installation and service must be performed by a qualified installer, service agency or the gas supplier.

⚠ WARNING:

Never Operate the Top Surface Cooking Section of this Appliance Unattended

- Failure to follow this warning statement could result in fire, explosion, or burn hazard that could cause property damage, personal injury, or death.
- If a fire should occur, keep away from the appliance and immediately call your fire department.

DO NOT ATTEMPT TO EXTINGUISH AN OIL/GREASE FIRE WITH WATER.

The range will not tip during normal use. However, the range can tip if you apply too much force or weight to the open door without the anti-tip bracket fastened down properly.



⚠ WARNING

Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

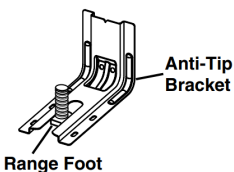
Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.



To verify the anti-tip bracket is properly installed and engaged:

- Slide range forward.
- Look for the anti-tip bracket securely attached to floor or wall.
- Slide range back so rear range foot is under the anti-tip bracket.
- See Installation Instructions for details.

WARNING: Gas leaks cannot always be detected by smell.

Gas suppliers recommend that you use a gas detector approved by UL or CSA.

For more information, contact your gas supplier.

If a gas leak is detected, follow the “What to do if you smell gas” instructions.

Your safety and the safety of others are very important.

We have provided many important safety messages in this manual and on your appliance. Always read and obey all safety messages.



This is the safety alert symbol.

This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others.

All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word “DANGER” or “WARNING.” These words mean:

▲ DANGER

You can be killed or seriously injured if you don't immediately follow instructions.

▲ WARNING

You can be killed or seriously injured if you don't follow instructions.

All safety messages will tell you what the potential hazard is, tell you how to reduce the chance of injury, and tell you what can happen if the instructions are not followed.

IMPORTANT: Do not install a ventilation system that blows air downward toward this gas cooking appliance. This type of ventilation system may cause ignition and combustion problems with this gas cooking appliance resulting in personal injury or unintended operation.

In the State of Massachusetts, the following installation instructions apply:

- Installation and repairs must be performed by a qualified or licensed contractor, plumber, or gas fitter qualified or licensed by the State of Massachusetts.
- Acceptable Shut-off Devices: Gas Cocks and Ball Valves installed for use shall be listed.
- A flexible gas connector, when used, must not exceed 4 ft (121.9 cm).

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons when using the appliance, follow basic precautions, including the following:

- **WARNING:** TO REDUCE THE RISK OF TIPPING OF THE RANGE, THE RANGE MUST BE SECURED BY PROPERLY INSTALLED ANTI-TIP DEVICES. TO CHECK IF THE DEVICES ARE INSTALLED PROPERLY, SLIDE RANGE FORWARD, LOOK FOR ANTI-TIP BRACKET SECURELY ATTACHED TO FLOOR OR WALL, AND SLIDE RANGE BACK SO REAR RANGE FOOT IS UNDER ANTI-TIP BRACKET.

WARNING

NEVER use this appliance as a space heater to heat or warm the room. Doing so may result in carbon monoxide poisoning and overheating of the oven.

WARNING

NEVER cover any slots, holes or passages in the oven bottom or cover an entire rack with materials such as aluminum foil. Doing so blocks air flow through the oven and may cause carbon monoxide poisoning. Aluminum foil linings may also trap heat, causing a fire hazard.

- **WARNING:** Danger of fire: Do not store items on the cooking surfaces. Never leave anything on the surface when unattended and not in use. Never place flammable or plastic items on or near the surface.
- **CAUTION:** Do not store items of interest to children in cabinets above an appliance or on the backguard of an appliance - children climbing on the appliance to reach items could be seriously injured.
- Do Not Leave Children Alone - Children should not be left alone or unattended in area where appliance is in use. They should never be allowed to sit or stand on any part of the appliance.
- Wear Proper Apparel – Loose-fitting or hanging garments should never be worn while using the appliance.
- User Servicing – Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be referred to a qualified technician.
- Storage in or on Appliance – Flammable materials should not be stored in an oven or near surface units.
- This appliance is not intended for storage.
- Do Not Use Water on Grease Fires – Smother fire or flame or use dry chemical or foam-type extinguisher.
- Use Only Dry Potholders – Moist or damp potholders on hot surfaces may result in burns from steam. Do not let potholder touch hot surface units. Do not use a towel or other bulky cloth.
- Never Leave Surface Units Unattended at Higher Heat Settings – Cooking oils and animal fats are flammable, boilover may cause smoking, and greasy spillovers may ignite.
- Glazed Cooking Utensils – Only certain types of glass, glass/ceramic, ceramic, earthenware, or other glazed utensils are suitable for range-top service without breaking due to the sudden change in temperature.
- Utensil Handles Should Be Turned Inward and Not Extend Over Adjacent Surface Units – To reduce the risk of burns, ignition of flammable materials, and spillage due to unintentional contact with the utensil, the handle of a utensil should be positioned so that it is turned inward, and does not extend over adjacent surface units.
- Disconnect power before servicing.
- This appliance is equipped with a three-prong grounding plug for your protection against shock hazard and should be plugged directly into a properly grounded receptacle. Do not cut or remove the grounding prong from this plug.
- Proper Installation - The appliance, when installed, must be electrically grounded in accordance with local codes, or in the absence of local codes, with the *National Electrical Code, ANSI/NFPA 70* or the *Canadian Electrical Code, CSA C22.1-02*. In Canada, the appliance must be electrically grounded in accordance with Canadian Electrical Code. Be sure your appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.
- Injuries may result from the misuse of appliance doors or drawers such as stepping, leaning, or sitting on the doors or drawers.
- Maintenance – Keep range area clear and free from combustible materials, gasoline, and other flammable vapors and liquids.
- Top burner flame size should be adjusted so it does not extend beyond the edge of the cooking utensil. This instruction is based on safety considerations.
- Do not use replacement parts that have not been recommended by the manufacturer (e.g. parts made at home using a 3D printer).
- Clean Cooktop With Caution – If a wet sponge or cloth is used to wipe spills on a hot cooking area, be careful to avoid steam burn. Some cleaners can produce noxious fumes if applied to a hot surface.
- Use Care When Opening Door – Let hot air or steam escape before removing or replacing food.
- Do Not Heat Unopened Food Containers – Build-up of pressure may cause container to burst and result in injury.
- Keep Oven Vent Ducts Unobstructed.
- DO NOT TOUCH HEATING ELEMENTS OR INTERIOR SURFACES OF OVEN – Heating elements may be hot even though they are dark in color. Interior surfaces of an oven become hot enough to cause burns. During and after use, do not touch, or let clothing or other flammable materials contact heating elements or interior surfaces of oven until they have had sufficient time to cool. Other surfaces of the appliance may become hot enough to cause burns – among these surfaces are oven vent openings and surfaces near these openings, oven doors, and windows of oven doors.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

WARNING: To reduce the risk of fire, electric shock, or injury to persons when using the appliance, follow basic precautions, including the following:

- Care must be taken to prevent aluminum foil and meat probes from contacting heating elements.

For self-cleaning ranges –

- **CAUTION: DO NOT LEAVE FOOD OR COOKING UTENSILS, ETC., IN OVEN DURING THE PYROLYTIC SELF-CLEANING MODE OF OPERATION.**
- Do Not Clean Door Gasket – The door gasket is essential for a good seal. Care should be taken not to rub, damage, or move the gasket.
- Do Not Use Oven Cleaners – No commercial oven cleaner or oven liner protective coating of any kind should be used in or around any part of the oven.
- Clean Only Parts Listed in Manual.
- Before Self-Cleaning the Oven – Remove broiler pan and other utensils. Wipe off all excessive spillage before initiating the cleaning cycle.

For units with ventilating hood –

- Clean Ventilating Hoods Frequently – Grease should not be allowed to accumulate on hood or filter.
- When flaming foods under the hood, turn the fan on.

For smart enabled ranges and ovens

- Remote operation – This appliance is configurable to allow remote operation at any time. Do not store any flammable materials or temperature sensitive items inside, on top or near surface units of the appliance.

SAVE THESE INSTRUCTIONS

RANGE MAINTENANCE AND CARE

General Cleaning

IMPORTANT: Before cleaning, make sure all controls are OFF and the oven and cooktop are cool. Always follow label instructions on cleaning products.

Soap, water, and a soft cloth or sponge are suggested first, unless otherwise noted.

EXTERIOR PORCELAIN ENAMEL SURFACES (on some models)

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the entire range is cool. These spills may affect the finish.

Cleaning Method:

- Glass cleaner, mild liquid cleaner, or nonabrasive scrubbing pad: Gently clean around the model/serial/rating plate because scrubbing may remove numbers.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

See the Quick Start Guide for ordering information.

STAINLESS STEEL (on some models)

NOTE: To avoid damage to stainless steel surfaces, do not use soap-filled scouring pads, abrasive cleaners, Cooktop Cleaner, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels. Damage may occur to stainless steel surfaces, even with one-time or limited use.

Cleaning Method:

- Rub in direction of grain to avoid damaging.
- Affresh® Stainless Steel Cleaner Part Number W10355016 (not included):

See the Quick Start Guide for ordering information.

METALLIC PAINT (on some models)

Do not use abrasive cleaners, cleaners with bleach, rust removers, ammonia, or sodium hydroxide (lye) because paint surface may stain.

PORCELAIN-COATED GRATES AND CAPS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates, and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet. Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser: Clean as soon as cooktop, grates, and caps are cool.
- Dishwasher (grates only, not caps):
Use the most-aggressive cycle. Cooked-on soils should be soaked or scrubbed before going into a dishwasher.
Although the burner grates are durable, they may lose their shine and/or discolor when washed in a dishwasher.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner Part Number 31617 (not included):

SURFACE BURNERS

Food spills containing acids, such as vinegar and tomato, should be cleaned as soon as the cooktop, grates, and caps are cool. These spills may affect the finish.

To avoid chipping, do not bang grates and caps against each other or hard surfaces such as cast iron cookware.

Do not reassemble caps on burners while wet.

Do not clean in the Self-Cleaning cycle.

Do not clean in dishwasher.

Cleaning Method:

- Nonabrasive plastic scrubbing pad and mildly abrasive cleanser:
Clean as soon as cooktop, grates, burners, and caps are cool.
- Gas Grate and Drip Pan Cleaner (not included).

COOKTOP CONTROLS

To avoid damage to the cooktop controls, do not use steel wool, abrasive cleansers, or oven cleaner.

To avoid damage, do not soak knobs. When replacing knobs, make sure knobs are in the Off position.

On some models, do not remove seals under knobs.

Cleaning Method:

- Soap and water: Pull knobs straight away from control panel to remove.

CONTROL PANEL AND OVEN DOOR EXTERIOR

To avoid damage to the control panel, do not use abrasive cleaners, steel-wool pads, gritty washcloths, or abrasive paper towels.

Cleaning Method:

- Glass cleaner and soft cloth or sponge: Apply glass cleaner to soft cloth or sponge, not directly on panel.
- Affresh® Kitchen and Appliance Cleaner Part Number W10355010 (not included):

OVEN RACKS

Cleaning Method:

- Steel-wool pad.
- For racks that have discolored and are harder to slide, a light coating of vegetable oil applied to the rack guides will help them slide.
- Dishwasher (steam rack water reservoir only, not racks):
Although the water reservoir is durable, it may lose its shine and/or discolor when washed in a dishwasher.

OVEN CAVITY

Use Self-Clean cycle regularly to clean oven spills.

Do not use oven cleaners.


Food spills should be cleaned when oven cools. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result.

Cleaning Method:

- Self Clean cycle: See the "Self-Cleaning Cycle" or "Clean Cycle" section first.

Self-Cleaning Cycle (on some models)

⚠ WARNING



Burn Hazard

Do not touch the oven during the Self-Cleaning cycle.

Keep children away from the oven during Self-Cleaning cycle.

Failure to follow these instructions can result in burns.

IMPORTANT: The health of some birds is extremely sensitive to the fumes given off during the Self-Cleaning cycle. Exposure to the fumes may result in death to certain birds. Always move birds to another closed and well-ventilated room.

Keep the kitchen well-ventilated during the Self-Cleaning cycle to help get rid of heat, odors, and smoke.

Do not block the oven vent(s) during the Self-Cleaning cycle. Air must be able to move freely. Depending on your model, see the "Oven Vent" or "Oven Vents" section in the Quick Start Guide.

Do not clean, rub, damage, or move the oven door gasket.

Prepare Range

- Remove the broiler pan, grid, cookware and bakeware, all cooking utensils, oven racks, and aluminum foil and, on some models, the temperature probe from the oven.
- Use a damp cloth to clean inside door edge and the 1 1/2" (3.8 cm) area around the inside oven cavity frame, being certain not to move or bend the gasket.
- Wipe out any loose soil to reduce smoke and avoid damage. At high temperatures, foods react with porcelain. Staining, etching, pitting, or faint white spots can result. This will not affect cooking performance.
- Remove plastic items from the cooktop because they may melt.
- Remove all items from the storage drawer.

How the Cycle Works

IMPORTANT: The heating and cooling of porcelain on steel in the oven may result in discoloring, loss of gloss, hairline cracks and popping sounds.

Before self-cleaning, make sure the door is completely closed or the door will not lock and the Self-Cleaning cycle will not begin.

The Self-Cleaning cycle uses very high temperatures, burning soil to a powdery ash.

Once the oven has completely cooled, remove ash with a damp cloth. To avoid breaking the glass, do not apply a cool, damp cloth to the inner door glass before it has completely cooled.

To stop the Self-Cleaning cycle at any time, press the CANCEL keypad. If the temperature is too high, the oven door will remain locked and "cool" and "(lock symbol)" will be displayed. The cooling fan may continue to run.

When the "DOOR LOCKED" indicator light shows in the display, the door of the oven cannot be opened. To avoid damage to the door, do not force the door open when the "DOOR LOCKED" indicator light is displayed.

Once the cleaning temperature has been reached, the electronic control requires a 24 hour delay before another Self-Cleaning cycle can be started.

The oven light will not function during the Self-Cleaning cycle.

Electronic Oven Control with Adjustable Clean Time (on some models)

The Self-Cleaning cycle is time adjustable between 2 hours and 4 hours. Suggested clean times are 2 hours for light soil, 3 hours for medium soil, and 4 hours for heavy soil. The door will unlock once the oven cools.

IMPORTANT: When cooktop is in use, the Self-Cleaning cycle will be disabled. When the Self-Cleaning cycle is in use, the cooktop will be locked.

To Self-Clean:

1. Press SELF CLEAN.
2. Press the Temp/Time "+" or "-" keypad to enter the desired Self-Cleaning cycle time.
3. Press START.

The oven door will automatically lock. The DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will be displayed. The time remaining will also be displayed.

4. When the self-clean cycle is complete and the oven cools, the DOOR LOCKED and CLEAN indicator lights will turn off.
5. When the oven is completely cooled, remove ash with a damp cloth.

To exit the Self-Cleaning cycle before completed, press CANCEL. The door will unlock once the oven cools.

OVEN LIGHTS

The oven lights are 120 V, 25 W maximum halogen bulbs. They will come on when the oven door is opened.

To Replace Oven Light:

Before replacing the bulb, make sure the oven is OFF and cool.

1. **Disconnect power.**
2. **Remove glass light cover.**
Grasp the front edge, and pull away from the oven.
3. **Remove bulb from socket.**
4. **Replace bulb.**
Use a tissue or wear cotton gloves to handle the bulb. To avoid damage or decreasing the life of the new bulb, do not touch bulb with bare fingers.
5. **Replace bulb cover.**
Snap back into the wall.
Reconnect power.

INSTALLATION REQUIREMENTS

Tools and Parts

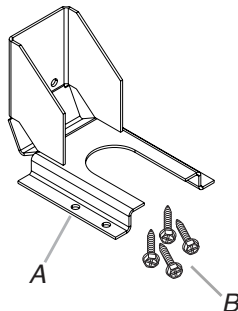
Gather the required tools and parts before starting installation. Read and follow the instructions provided with any tools listed here.

Tools Needed

- Pipe wrench
- Adjustable wrench or 5/8" (16 mm) wrench
- 1/8" x 4 1/4" (3 mm x 100 mm) flat-blade screwdriver
- #2 Phillips screwdriver
- Drill
- 3/8" (9.5 mm) drive ratchet
- 15/16" (24 mm) combination wrench
- Pliers
- Level
- Tubing cutter
- 1/4" (6.4 mm), 3/8" (9.5 mm), 5/16" (7.9 mm) nut drivers
- Marker or pencil
- 3/16" (4.8 mm) carbide tip masonry bit
- 1/8" (3.2 mm) drill bit
- Pipe-joint compound resistant to propane gas
- Noncorrosive leak-detection solution
- Tape measure
- **For Propane/Natural Gas Conversions**
- Large flat-blade screwdriver
- Adjustable wrench
- 7 mm Nut Driver
- Masking tape
- 1/2" (1.3 cm) open end wrench
- Lighter
- T20® Torx®+ Driver
- #1 Square Drive
- #2 Phillips Screwdriver

Parts Supplied

Check that all parts are included.



A. Anti-tip bracket

B. #8 - 18 X 1" (2.5 cm) Phillips head screws (4)

Anti-tip bracket must be securely mounted to floor or wall. Thickness of flooring may require longer screws to anchor bracket to floor.

Parts needed

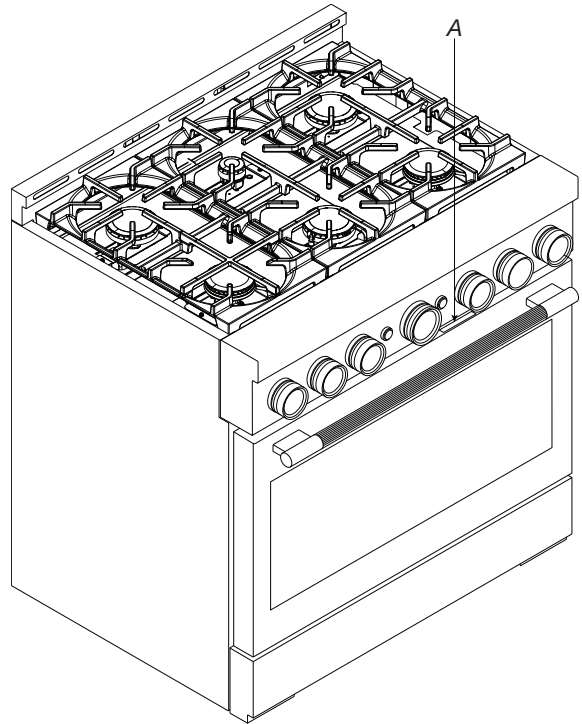
Check local codes and consult gas supplier. Check existing gas supply and electrical supply. See "Electrical Requirements" and "Gas Supply Requirements" sections.

NOTE: Be sure to purchase only WHIRLPOOL factory-certified parts and accessories for your appliance. Your installation may require additional parts. To order, refer to the contact information referenced in your Quick Start Guide.

Location Requirements

IMPORTANT: Observe all governing codes and ordinances. Do not obstruct flow of combustion and ventilation air.

- It is the installer's responsibility to comply with installation clearances specified on the model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located under the console on the right-hand side.



A. Model/serial/rating plate

- It is recommended that a 585 CFM (993.9 m³/hr) or larger range hood be installed above the range.
- Follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.
- Recessed installations must provide complete enclosure of the sides and rear of the range.
- All openings in the wall or floor where range is to be installed must be sealed.
- Do not seal the range to the side cabinets.
- Cabinet opening dimensions that are shown must be used. Given dimensions are minimum clearances.
- The anti-tip bracket must be installed. To install the anti-tip bracket shipped with the range, see the "Install Anti-Tip Bracket" section.
- Grounded electrical supply is required. See the "Electrical Requirements" section.
- Proper gas supply connection must be available. See the "Gas Supply Requirements" section.
- Contact a qualified floor covering installer to check that the floor covering can withstand at least 200°F (93°C). Use an insulated pad or 1/4" (6.4 mm) plywood over carpet and under range if installing range over carpeting.

†TORX® is a trademark of Acument Intellectual Properties, LLC.

IMPORTANT: To avoid damage to your cabinets, check with your builder or cabinet supplier to make sure that the materials used will not discolor, delaminate or sustain other damage. This oven has been designed in accordance with the requirements of UL and CSA International and complies with the maximum allowable wood cabinet temperatures of 194°F (90°C).

Mobile Home - Additional Installation Requirements

The installation of this range must conform to the Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (formerly the Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). When such standard is not applicable, use the Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A or with local codes. In Canada, the installation of this range must conform with the current standards CAN/CSA-Z240.1 - latest edition, or with local codes.

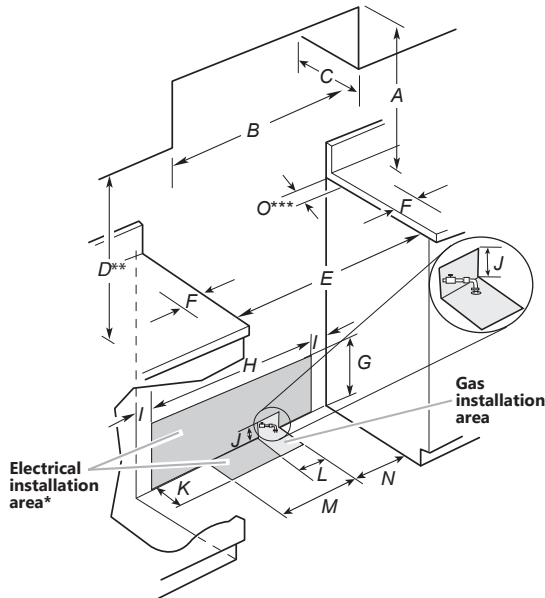
Mobile Home Installations Require:

- When this range is installed in a mobile home, it must be secured according to the instructions in this document.
- Any method of securing the range is adequate as long as it conforms to the standards listed above.

Cabinet Dimensions

Cabinet opening dimensions shown are for 25" (64.0 cm) countertop depth, 24" (61.0 cm) base cabinet depth and 36" (91.4 cm) countertop height. Dimensions must be met in order to ensure a flush fit to back wall.

IMPORTANT: If installing a range hood or microwave hood combination above the cooking surface, follow the range hood or microwave hood combination installation instructions for dimensional clearances above the cooktop surface.



- A. For minimum clearance to top of range.**
- B. 30" (76.2 cm) model: 30" (76.2 cm) minimum upper cabinet width.
36" (91.4 cm) model: 36" (91.4 cm) minimum upper cabinet width.
48" (121.9 cm) model: 48" (121.9 cm) minimum upper cabinet width.
- C. 13" (33 cm) maximum upper cabinet depth
- D. 18" (45.7 cm) upper cabinet to countertop
- E. 30" (76.2 cm) on 30" (76.2 cm) models.
36" (91.4 cm) on 36" (91.4 cm) models.
48" (121.9 cm) on 48" (121.9 cm) models.
- F. 12" (30.4 cm) minimum clearance from both sides of range to side wall or other combustible material.
- G. 15" (38.1 cm)
- H. 22" (55.9 cm) on 30" (76.2 cm) models.
28" (71.1 cm) on 36" (91.4 cm) models.
40" (101.6 cm) on 48" (121.9 cm) models.

- I. 4" (10.1 cm)
- J. 3" (7.6 cm)
- K. 5" (12.7 cm)
- L. 3" (7.6 cm) on 30" (76.2 cm) models.
11" (27.9 cm) on 36" (91.4 cm) models.
21" (53.3 cm) on 48" (121.9 cm) models.
- M. 7 1/2" (19.0 cm)
- N. 9" (22.9 cm)
- O. 6" (15.2 cm)***

**If not using ventilation, Minimum Clearances

30" (76.2 cm) models: 42" (106.7 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of a combustible surface.

36" (91.4 cm) models: 42" (106.7 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of a combustible surface.

48" (121.9 cm) models: 48" (121.9 cm) minimum clearance between the top of the cooking platform and the bottom of a combustible surface.

***If the surface of the back wall is constructed of a combustible material and a backguard is not installed, a 6" (15.2 cm) minimum clearance is required for all models.

Electrical Requirements - U.S.A. Only

⚠ WARNING

Electrical Shock Hazard

Electrically ground appliance.

Failure to do so could result in death, fire, or electrical shock.

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with the National Electrical Code, ANSI/NFPA 70 — latest edition — and all local codes and ordinances.

A copy of the above code standards can be obtained from:

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

WARNING: Improper connection of the equipment-grounding conductor can result in a risk of electric shock. Check with a qualified electrician or service technician if you are in doubt as to whether the appliance is properly grounded. Do not modify the power supply cord plug. If it will not fit the outlet, have a proper outlet installed by a qualified electrician.

Electrical Connection

To properly install your range, you must determine the type of electrical connection you will be using and follow the instructions provided for it here.

- Range must be connected to the proper electrical voltage and frequency as specified on the model/serial/rating plate. The model/serial/rating plate is located under the console on the right-hand side.
- This range is manufactured with a 4-wire power supply cord rated at 240 V, 40 A, rated at 194°F (90°C) and investigated for use with this range.

Range Rating*		Specified Rating of Power Supply Cord Kit and Circuit Protection
120/240 V	120/208 V	Amps
8.8 - 16.5 kW	7.8 - 12.5 kW	40 or 50**
16.6 - 22.5 kW	12.6 - 18.5 kW	50**

*The NEC calculated load is less than the total connected load listed on the model/serial/rating plate.

**For 50 A rated cord kits, use kits that specify use with a nominal 1³/₈" (34.9 mm) diameter connection opening.

- An overcurrent protection device such as a circuit breaker or fuse with the correct rating is required.
- Wire sizes and connections must conform with the rating of the range.
- When a 4-wire, single-phase 240 V, 60 Hz, AC only electrical supply is available, a 40 A minimum circuit protection is required on 30" (76.2 cm). On the 36" (91.4 cm) ranges and the 48" (121.9 cm) ranges a minimum circuit protection of 50 A is required.

NOTE: If your home does not have a 4-wire system, consult your local qualified electrician.

- A time-delay fuse or circuit breaker is recommended.
- This range is equipped with a UL or CSA International Certified Power Cord intended to be plugged into a standard 14-50R wall receptacle. Be sure the wall receptacle is within reach of range's final location.



- Do not use an extension cord.
- The wiring diagram is located on the back of the range or in a clear plastic bag.

Electrical Requirements - Canada Only

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Electrically ground appliance.

Failure to do so could result in death, fire, or electrical shock.

Be sure that the electrical connection and wire size are adequate and in conformance with CSA Standard C22.1, Canadian Electrical Code, Part 1 - latest edition, and all local codes and ordinances.

A copy of the above code standards can be obtained from:

Canadian Standards Association
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

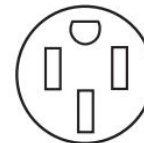
- Check with a qualified electrical installer if you are not sure the range is properly grounded.

Range Rating*		Specified Rating of Power Supply Cord Kit and Circuit Protection
120/240 V	120/208 V	Amps
8.8 - 16.5 KW	7.8 - 12.5 KW	40 or 50**
16.6 - 22.5 KW	12.6 - 18.5 KW	50**

*The NEC calculated load is less than the total connected load listed on the model/serial/rating plate.

**For 50 A rated cord kits, use kits that specify use with a nominal 1³/₈" (34.9 mm) diameter connection opening.

- When a 4-wire, single-phase 240 V, 60 Hz, AC only electrical supply is available, a 40 A minimum circuit protection is required on 30" (76.2 cm). On the 36" (91.4 cm) ranges and the 48" (121.9 cm) ranges a minimum circuit protection of 50 A is required.
- A time-delay fuse or circuit breaker is recommended.
- This range is equipped with a UL or CSA International Certified Power Cord intended to be plugged into a standard 14-50R wall receptacle. Be sure the wall receptacle is within reach of range's final location.



- Do not use an extension cord.

Gas Supply Requirements

⚠ WARNING



Explosion Hazard

- Use a new CSA International approved gas supply line.
- Install a shut-off valve.
- Securely tighten all gas connections.

If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

Observe all governing codes and ordinances.

IMPORTANT: This installation must conform with all local codes and ordinances. In the absence of local codes, installation must conform with the National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 or, in Canada, the Natural Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1 - latest edition.

IMPORTANT: Leak testing of the range must be conducted according to the manufacturer's instructions. Refer to the "Complete Connection" in the "Make gas connection" section for the leak testing instructions.

Type of Gas

Natural Gas:

- This range is factory set for use with Natural gas. The model/serial/rating plate, located under the console on the right-hand side, has information on the types of gas that can be used. If the types of gas listed do not include the type of gas available, check with the local gas supplier.

Propane Gas Conversion:

Conversion must be done by a qualified service technician.

No attempt shall be made to convert the range from the gas specified on the model/serial/rating plate for use with a different gas without consulting the serving gas supplier. To convert to Propane gas, use the Propane gas conversion kit provided with your range and see the "Gas Conversions" section. The parts for this kit are in the package containing literature supplied with the range.

Gas Supply Line

- Provide a gas supply line of 3/4" (1.9 cm) rigid pipe to the range location. A smaller size pipe on longer runs may result in insufficient gas supply. With Propane gas, piping or tubing size can be 1/2" (1.3 cm) minimum. Usually, Propane gas suppliers determine the size and materials used in the system.
- NOTE:** Pipe-joint compounds that resist the action of Propane gas must be used. Do not use plumber's tape.

Flexible Metal Appliance Connector:

- If local codes permit, a new CSA design-certified, 4 to 5 ft (122 to 152.4 cm) long, 1/2" (13 mm) or 3/4" (19 mm) I.D., flexible metal appliance connector may be used for connecting range to the gas supply line.

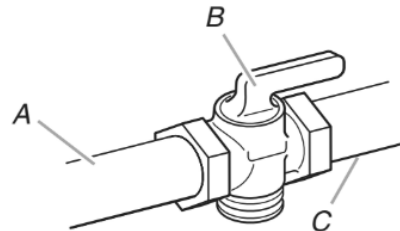


- A 1/2" (13 mm) male pipe thread is needed for connection to the female pipe threads of the inlet to the appliance pressure regulator.
- Do not kink or damage the flexible metal tubing when moving the range.

IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn or move when tightening fittings.

- Must include a shut-off valve:

Install a manual gas line shut-off valve in an easily accessible location. Do not block access to shut-off valve. The valve is for turning on or shutting off gas to the cooktop.



- A. Gas supply line
- B. Shut-off valve "open" position
- C. To range

Gas Pressure Regulator

The gas pressure regulator supplied with this range must be used. The inlet pressure to the regulator should be as follows for proper operation:

Natural Gas:

Minimum pressure: 5" (12.7 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

Propane Gas:

Minimum pressure: 11" (27.9 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.5 cm) WCP

Contact local gas supplier if you are not sure about the inlet pressure.

Burner Input Requirements

Input ratings shown on the model/serial/rating plate are for elevations up to 2,000 ft (609.6 m).

For elevations above 2,000 ft (609.6 m), ratings are reduced at a rate of 4% for each 1,000 ft (304.8 m) above sea level (not applicable for Canada).

Gas Supply Pressure Testing

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 1" (2.5 cm) water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial rating plate.

Line pressure testing above 1/2 psi (3.5 kPa) gauge [14" (35.5 cm) WCP]

The range and its individual shutoff valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge [14" (35.5 cm) WCP] or lower

The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shutoff valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

INSTALLATION

Unpack the Range

⚠ WARNING

Excessive Weight Hazard

Use two or more people to move and install or uninstall appliance.

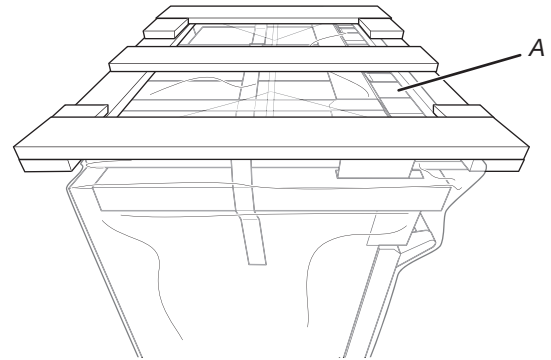
Failure to do so can result in back or other injury.

Remove shipping materials, tape, and film from range. Keep shipping pallet under range. Remove oven racks, and parts package from inside oven. Remove grates from top of oven.

Remove Kick Plate

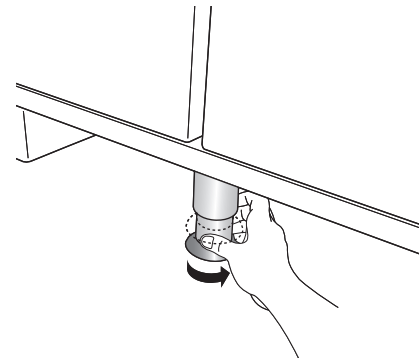
1. Your range will have the kick plate packaged on top of the unit.
 1. Remove kick plate from top of range and grate pack.

In Packaging



A. Kick plate

2. Lay kick plate to the side to avoid scratching.
2. For 48" (121.9 cm) models only, rotate center support counterclockwise off the pallet until it stops.



NOTE: This support is used only for shipping and is not needed for installation.

3. Lay a piece of cardboard from packaging on the floor behind range. Using two or more people, firmly grasp each side of range. Lift range up about 3" (8.0 cm) and move it back until range is off shipping pallet. Set range on cardboard to avoid damaging floor.

Install Anti-Tip Bracket

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

1. Determine which mounting method to use: floor or wall. If you have a stone or masonry floor, you can use the wall mounting method.
2. Determine and mark centerline of the cutout space. The mounting bracket must be installed on the left side of the cutout. Position mounting bracket in cutout as shown in the following illustration.

Measurement B:

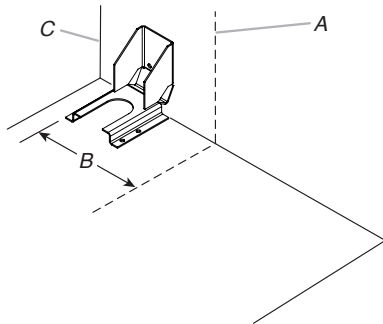
30" (76.2 cm) ranges: 13" (33.0 cm)

36" (91.4 cm) ranges: 16" (40.6 cm)

48" (121.9 cm) ranges: 22" (55.9 cm)

Measurement C:

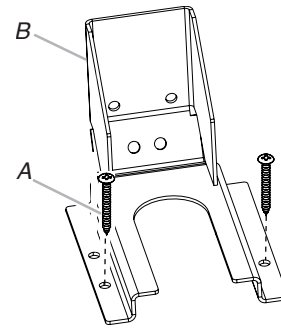
Optional distance from back wall. If back wall is constructed of a combustible material and a backguard is not installed, a 6" (15.2 cm) minimum clearance is required for all models. Install anti-tip bracket accordingly.



- A. Centerline
- B. Centerline of cutout to outside edge of anti-tip bracket.
- C. Back wall to back of range

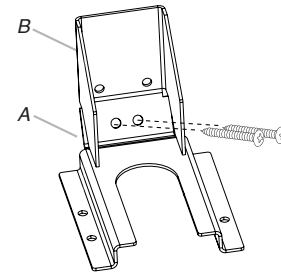
3. Drill two 1/8" (3.0 mm) holes that correspond to the bracket holes of the determined mounting method. See the following illustrations.

Floor Mounting



- A. #12 x 1 5/8" (4.1 cm) screws
- B. Anti-tip bracket

Wall Mounting



- A. #12 x 1 5/8" (4.1 cm) screws
- B. Anti-tip bracket

4. Using a Phillips screwdriver, mount anti-tip bracket to the wall or floor with the two #12 x 1 5/8" (4.1 cm) screws provided. Depending on the thickness of your flooring, longer screws may be necessary to anchor the bracket to the subfloor. Longer screws are available from your local hardware store.
5. Move range close enough to opening to allow for electrical connections to be made. Remove shipping base, cardboard, or hardboard from under range.
6. Continue installing your range using the following installation instructions.

Adjust Leveling Legs

1. If range height adjustment is necessary, use a wrench or pliers to loosen the four leveling legs.

This may be done with the range on its back or with the range supported on two legs after the range has been placed back to a standing position.

NOTE: To place range back up into a standing position, put a sheet of cardboard or hardboard in front of range. Using two or more people, stand range back up onto the cardboard or hardboard.

⚠ WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

2. Measure the distance from the top of the counter to the floor.
 3. Measure the distance from the top of the cooktop to the bottom of the leveling legs. This distance should be the same. If it is not, adjust the leveling legs to the correct height. The leveling legs can be loosened to add up to a maximum of 1" (2.5 cm). A minimum of 3/16" (5 mm) is needed to engage the anti-tip bracket.
- NOTE:** If height adjustment is made when range is standing, tilt the range back to adjust the front legs, and then tilt forward to adjust the rear legs.
4. When the range is at the correct height, check that there is adequate clearance under the range for the anti-tip bracket. Before sliding range into its final location, check that the anti-tip bracket will slide under the range and onto the rear leveling leg prior to anti-tip bracket installation.

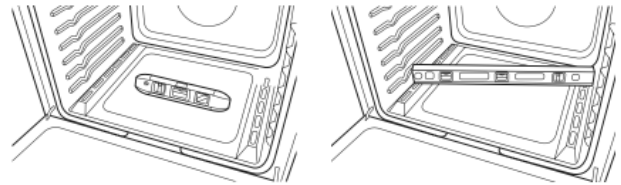
NOTE: If a Trim Kit will be used, the top of the cooktop should be higher than the counter. See the Installation Instructions included with the Trim Kit for the correct height.

Level Range

Determine if you have Steam Clean by referring to the "Range Maintenance and Care" section.

For Ranges with Steam Clean:

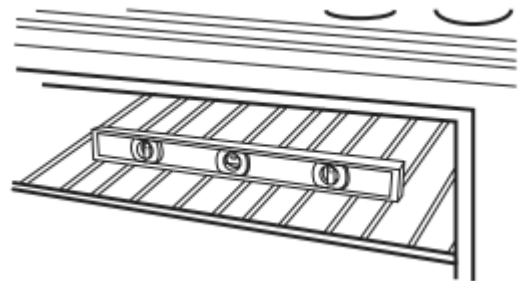
1. Place level on the oven bottom as indicated in one of the two figures below depending on the size of the level. Check with the level side to side and front to back.



2. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
3. Follow the directions in Style 1.

For Ranges without Steam Clean:

1. Place a standard flat rack in oven.
2. Place level on the rack and check levelness of the range, first side to side; then front to back.



3. If range is not level, pull range forward until rear leveling leg is removed from the anti-tip bracket.
4. Follow the directions in Style 1.

Style 1: Ranges Equipped with a Storage Drawer:

Use a 1/4" (6.4 mm) drive ratchet, wrench or pliers to adjust leveling legs up or down until the range is level. Push range back into position. Check that rear leveling leg is engaged in the anti-tip bracket.

Make Gas Connection

⚠ WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.
Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

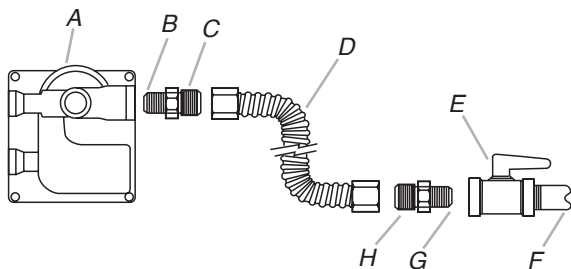
If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

1. Assemble flexible connector from gas supply pipe to pressure regulator located in the middle rear of the range.
2. Apply pipe-joint compound made for use with Propane gas to the smaller thread ends of the flexible connector adapters. (See B and G in the following illustration.)
3. Attach one adapter to the gas pressure regulator and the other adapter to the gas shut-off valve. Tighten both adapters, being certain not to move or turn the gas pressure regulator.
4. Use a 15/16" (2.4 cm) combination wrench and an adjustable wrench to attach the flexible gas supply to the adapters. Check that connector is not kinked.

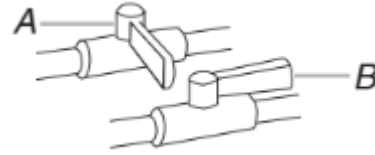
IMPORTANT: All connections must be wrench-tightened. Do not make connections to the gas regulator too tight. Making the connections too tight may crack the regulator and cause a gas leak. Do not allow the regulator to turn or move when tightening fittings.



- | | |
|--|--|
| A. Gas pressure regulator | E. Manual gas shutoff valve |
| B. Use pipe-joint compound. | F. 1/2" (12.7 mm) or 3/4" (19.1 mm) gas pipe |
| C. Adapter (must have 1/2" [1.3 cm] male pipe thread). | G. Use pipe-joint compound. |
| D. Flexible connector | H. Adapter |

Complete Connection

1. Open the manual shut-off valve in the gas supply line. The valve is open when the handle is parallel to the gas pipe.



- A. Closed valve
B. Open valve

2. Test all connections by brushing on an approved noncorrosive leak-detection solution. If bubbles appear, a leak is indicated. Correct any leak found.
3. Remove range burner caps, and grates from parts package. Place burner caps on burner bases. Place grates over burners and caps.

⚠ WARNING



Electrical Shock Hazard

Plug into a grounded 3 prong outlet.

Do not remove ground prong.

Do not use an adapter.

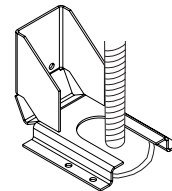
Do not use an extension cord.

Failure to follow these instructions can result in death, fire, or electrical shock.

4. Plug into a grounded 3-prong outlet.
5. Turn on power supply. For further information, please refer to the user instructions located in the Use and Care Guide.

Verify Anti-Tip Bracket Location

- Using a 5/16" (7.9 mm) socket or wrench, turn all four leveling rods one full turn to raise the range and provide enough clearance for the rear leveling leg to slide into the anti-tip bracket.



- Move range into its final location, making sure rear leveling leg slides into anti-tip bracket.
- Use a flashlight to look underneath the bottom of the range and visually check that the rear range foot is inserted into the slot of the anti-tip bracket.

Electronic Ignition System

Initial Lighting and Gas Flame Adjustments

Range and oven burners use electronic igniters in place of standing pilots. When the Range control knob is turned to the "LITE" position, the system creates a spark to light the burner. This sparking continues, as long as the control knob is turned to "LITE."

When the oven control is turned to the desired setting, sparking occurs and ignites the gas.

Check Operation of Range Burners

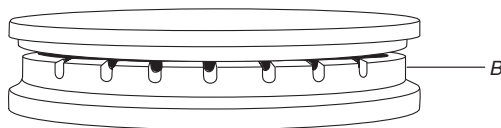
Standard Surface Burners

Push in and turn each control knob to the "LITE" position.

The flame should light within 4 seconds. The first time a burner is lit, it may take longer than 4 seconds to light because of air in the gas line.

If Burners Do Not Light Properly:

- Turn range control knob to the "OFF" position.
- Check that the range is plugged in. Check that the circuit breaker has not tripped or the household fuse has not blown.
- Check that the gas shutoff valves are set to the "open" position.
- Check that burner caps are properly positioned on burner bases.



A. Incorrect
B. Correct

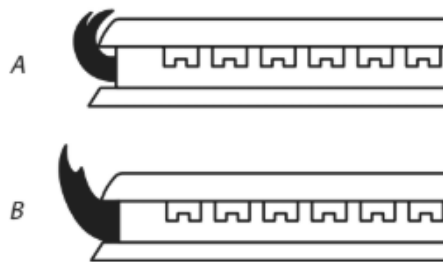
Repeat start-up. If a burner does not light at this point, turn the control knobs to the "OFF" position and contact your dealer or authorized service company for assistance. Please refer the Quick Start Guide for contact information.

Power Failure

In case of prolonged power failure, the surface burners can be lit manually. Hold a lit match near a burner, and turn knob counterclockwise to LITE. After the burner lights, turn knob to desired setting.

Adjust Flame Height

Adjust the height of top burner flames. The range "low" burner flame should be a steady blue flame approximately 1/4" (6.4 mm) high.

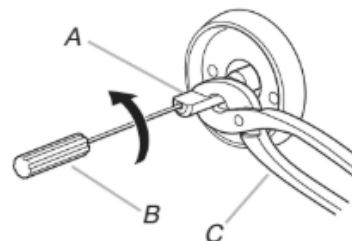


A. Low flame
B. High flame

To adjust standard burner:

The flame can be adjusted using the adjustment screw in the center of the valve stem. The valve stem is located directly underneath the control knob.

If the "low" flame needs to be adjusted:



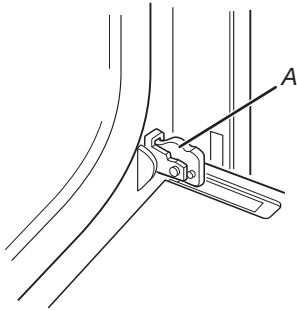
A. Control knob stem
B. Screwdriver
C. Pliers

1. Light 1 burner and turn to lowest setting.
2. Remove the control knob.
Hold the knob stem with a pair of pliers. Use a small flat blade screwdriver to turn the screw located in the center of the control knob stem until the flame is the proper size.
3. Replace the control knob.
4. Test the flame by turning the control from "LO" to "HI" checking the flame at each setting.
5. Repeat the previous steps for each burner.

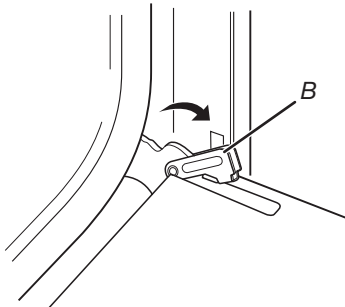
Oven Door

Door Removal

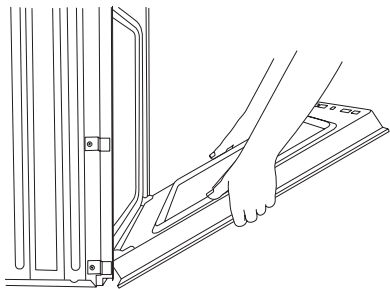
- Do not remove the side door spacers until the range is ready to install. Removing the door spacers could allow the door to shift, damaging the door latch.
- Do not lift or move the range by the door handle(s) or control panel.
- Prior to installing the range, you will need to remove the oven door(s). Prepare a surface where you will place the door(s). This surface should be flat and covered with a soft blanket, or use the corner posts from the packaging material.



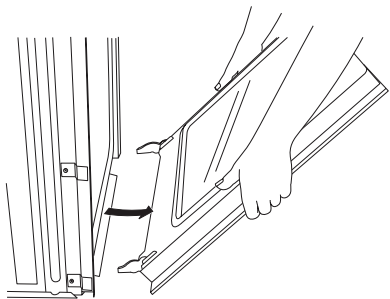
A. Oven door hinge in the locked position



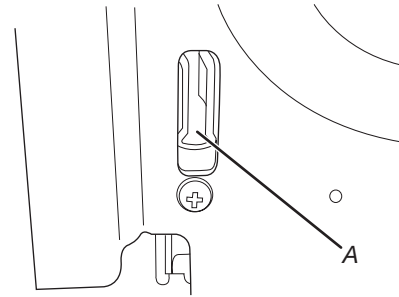
B. Oven door hinge in the unlocked position



Partially close the door to engage the door latch locks. The door will stop at this point.



Use two hands to remove and replace the oven door(s). It may be necessary to gently shift door from side to side.



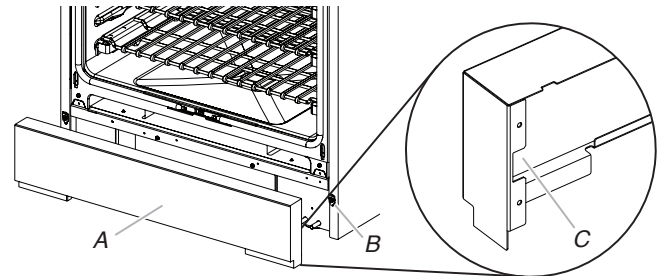
A. Slot in the oven frame for the door hinge lock

Replace the Door

- To replace the oven door(s), locate the slots in the oven cavity for the hinge locks and repeat the steps above in reverse order. Make sure the door closes properly and there is no interference from the door latch. If necessary, remove the door and repeat the steps above. If power is connected to the range, open and close the door to make sure the oven light comes on and goes off appropriately.
- The range is equipped with leveling legs and rollers. Once the range is removed from the shipping pallet, make sure the leveling legs are not touching the floor and use the rollers to move the range into position. Always cover the flooring surface to avoid damage to the floor. Do not roll the range directly on the floor.

Install Kick Plate

NOTE: Door must be removed in order to remove or replace kick plate. Refer to the “Remove Door” section. Align kick plate over the kick plate slots and push kick plate down.



A. Kick plate
B. Kick plate tab
C. Kick plate slot

Complete Installation

1. Check that all parts are now installed. If there is an extra part, go back through the steps to see which step was skipped.
2. Check that you have all of your tools.
3. Dispose of/recycle all packaging materials.
4. Check that the range is level. See the “Level Range” section.
5. Use a mild solution of liquid household cleaner and warm water to remove waxy residue caused by shipping material. Dry thoroughly with a soft cloth. For more information, read the “Range Maintenance and Care” section.
6. Read the Quick Start Guide and online Control Guide.
7. Turn on surface burners and oven. See the Quick Start Guide and online Control Guide for specific instruction on range operation.

If Range Does Not Operate, Check the Following:

- Household fuse is intact and tight; or circuit breaker has not tripped.
- Range is plugged into a grounded 3-prong outlet.

- Gas pressure regulator shutoff valve is in the “on” position.
 - Electrical supply is connected.
 - See the online “Troubleshooting” section.
8. When the range has been on for 5 minutes, check for heat. If the range is cold, turn off the range and check that the gas supply line shut-off valve is open.
- If the gas supply line shut-off valve is closed, open it, and then repeat the 5 minute test as outlined above.
 - If the gas supply line shutoff valve is open, press the CANCEL button on the oven control panel and contact a qualified technician.

If You Need Assistance or Service:

Please reference the Quick Start Guide for contact information.

GAS CONVERSIONS

Gas conversions from Natural gas to propane gas or from propane gas to Natural gas must be done by a qualified installer.

⚠WARNING



Explosion Hazard

Use a new CSA International approved gas supply line.

Install a shut-off valve.

Securely tighten all gas connections.

If connected to propane, have a qualified person make sure gas pressure does not exceed 14" (36 cm) water column.

Examples of a qualified person include: licensed heating personnel, authorized gas company personnel, and authorized service personnel.

Failure to do so can result in death, explosion, or fire.

⚠WARNING:

This conversion kit shall be installed by a qualified service agency in accordance with the manufacturer's instructions and all applicable codes and requirements of the authority having jurisdiction. If the information in these instructions is not followed exactly, a fire, an explosion or production of carbon monoxide may result causing property damage, personal injury or loss of life. The qualified service agency is responsible for the proper installation of this kit. The installation is not proper and complete until the operation of the converted appliance is checked as specified in the manufacturer's instructions supplied with the kit.

Propane Gas Conversion

⚠WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

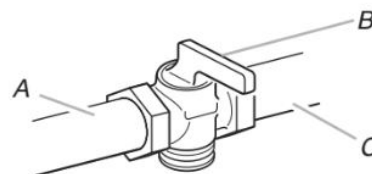
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.



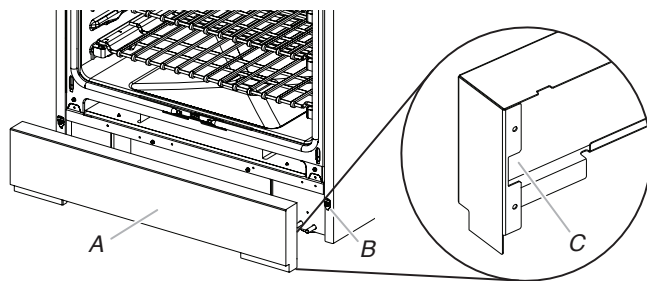
- A. To range
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator (Natural gas to Propane)

NOTE: Door must be removed in order to remove or replace kick plate. Refer to the “Remove Door” section.

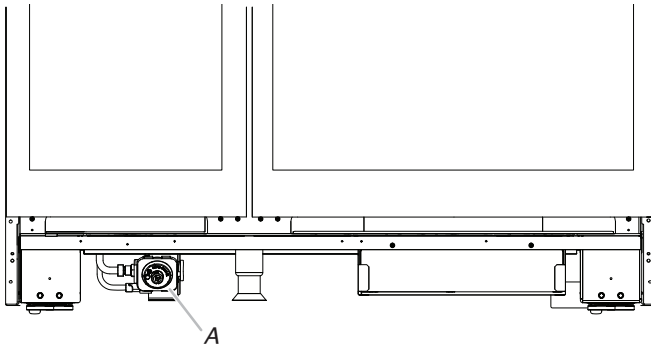
1. Lift the kick plate up and off of the kick plate tab.



- A. Kick plate
- B. Kick plate tab
- C. Kick plate slot

2. Gently lay kick plate aside to avoid scratching.

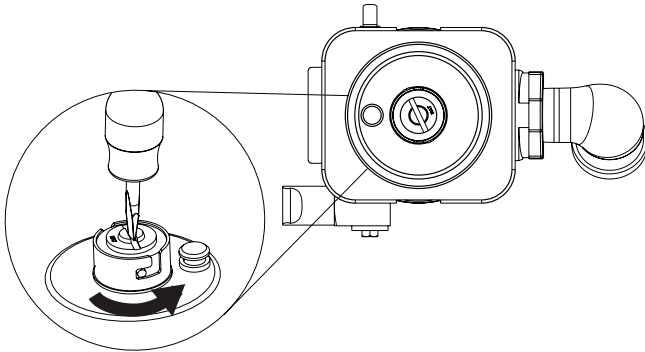
3. Locate the gas pressure regulator at the left rear of the range.



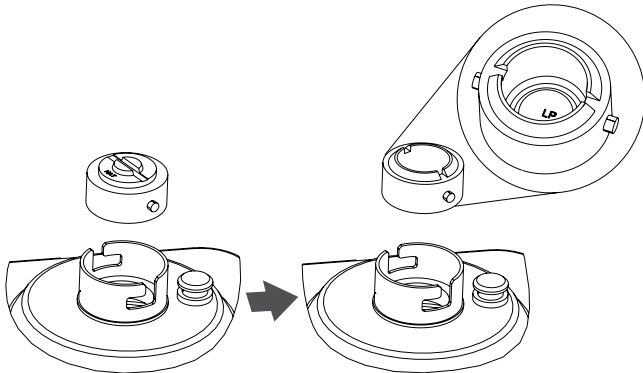
A. Gas pressure regulator

4. Remove the gas pressure regulator cap by using a large flat-blade screwdriver, turning the regulator cap counterclockwise.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.



5. Turn over the gas pressure regulator cap, and reinstall on the regulator so that the hollow end faces out and the letters "LP" are visible.



6. Tighten the gas pressure regulator cap by using a large flat-blade screwdriver, turning the regulator cap clockwise.

7. Test the gas pressure regulator and gas supply line. The regulator must be checked at a minimum 1" (2.5 cm) water column above the set pressure. The inlet pressure to the regulator should be as follows for operation and checking the regulator setting:

Propane Gas:

Minimum pressure: 10" (25.4 cm) WCP

Maximum pressure: 14" (35.6 cm) WCP

Gas Supply Pressure Testing

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 1" (2.5 cm) water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial/rating plate.

Line pressure testing above 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.6 cm] WCP)

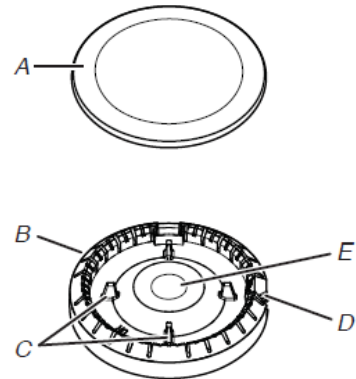
The range and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.6 cm] WCP) or lower

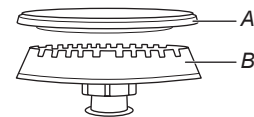
The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

To Convert Surface Burners (Natural Gas to Propane Gas)

1. Remove burner cap.
2. Remove the burner base.



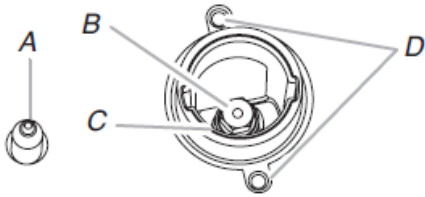
A. Burner cap
B. Burner base
C. Alignment pins
D. Igniter electrode
E. Gas tube opening



Large Burner

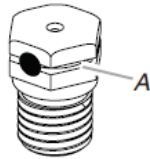
A. Burner cap
B. Burner base

- Apply masking tape to the end of a 9/32" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



- A. Igniter electrode
- B. Orifice spud
- C. Orifice spud holder
- D. Screws

- Remove the orifice spuds shipped in the literature package in the oven. Gas orifice spuds are stamped with a number and have a groove in the hex area. Replace the Natural gas orifice spud with the correct propane gas orifice spud.



- A. Propane groove

Refer to the following chart for correct Propane gas orifice spud placement.

Propane Gas Orifice Spud/Hood Chart

Burner Rating	Stamp	Size	Burner Style
4000 BTU/hr	62	0.62 mm	Small
11000 BTU/hr	100	1.00 mm	Medium
12000 BTU/hr	100	1.00 mm	Large burner – main
	38	0.38 mm	Larger burner – simmer

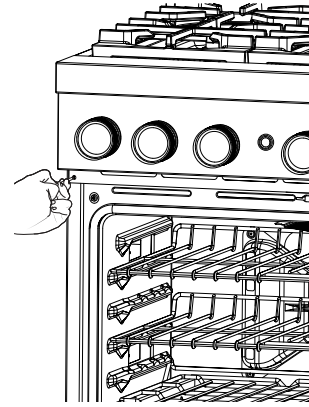
NOTE: Refer to the Tech Sheet located on the rear cover for applicable individual burner BTU rating per fuel type.

- Place Natural gas orifice spuds in the orifice spud bag.
 - IMPORTANT:** Keep the Natural gas orifice spuds in case of reinstallation with Natural gas.
- Replace the burner base.
- Replace burner cap.
- Repeat steps 1-7 for the remaining burners.

Adjusting Simmer Low Setting on Surface Burners for Propane

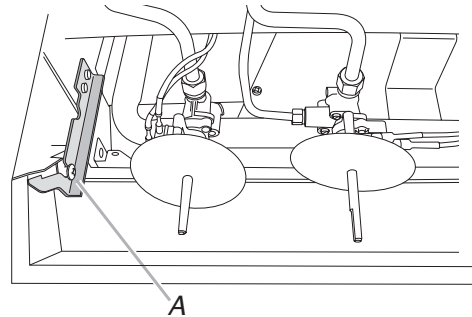
- Unplug range or disconnect power.
- Using the square bit screwdriver, remove the surface burner control knobs and bezels (Oven control knobs and griddle control knobs do not have to be removed).

- Open the oven door and remove the two screws on each side of the range that hold the control console in place.



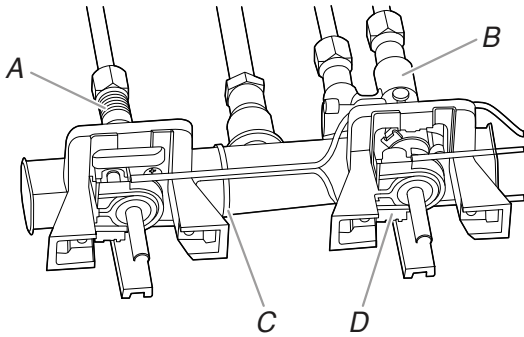
NOTE: Make sure to leave the door open or the control console will not rest in the side brackets properly once it is attached.

- Pull up on the control console and let it drop forward into the notched console brackets on each side.

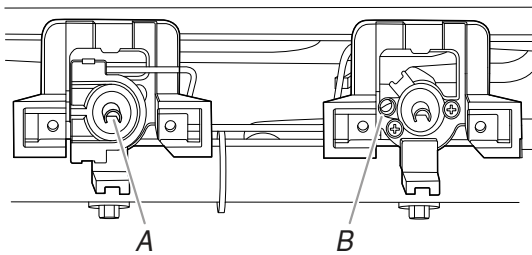


- A. Control console bracket

- Locate the appropriate low-turn-down screw for the appropriate burner on the given valve. The low-turn-down screw for the left rear, right rear, center rear, and center front burner valves (aluminum) is located through the center of the valve stem. The low-turn-down screw for the left front and right front burner valves (brass) is located behind the ignition switch on the valve body, left of the stem. To remove the ignition switch cut the wire tie and pull the switch off the valve stem.



- A. Aluminum Valve for Left Rear, Right Rear, Center Rear, and Center Front burners.
- B. Brass Valve for Left Front and Right Front Dual burners.
- C. Wire Tie
- D. Ignition switch



- A. Low-turn-down adjustment screw for Aluminum Valve through center of stem.
- B. Low-turn-down adjustment screw for Brass Valve.

- With the burner ON (the burner will have to be lit manually with a lighter), and set to simmer LOW, adjust the simmer flame down to the proper BTU level. Using a 1/8" x 4 1/4" (3.2 mm x 10.8 cm) flat blade screwdriver, turn the simmer low-turn-down adjustment screw clockwise until the flame height is at, or below, the bottom of the cap. If the flame becomes unstable and flickers or appears to race around the burner, the adjustment is too low and the screw should be adjusted counterclockwise until the flame is stable. Repeat this step for all surface burners.

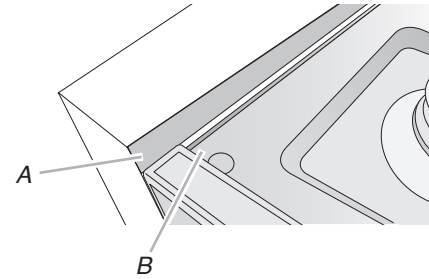
NOTE: Use a knob to adjust the burner valve.

NOTE: Adjust each burner individually.

- After adjustments are completed, replace the ignition switches onto the valves.

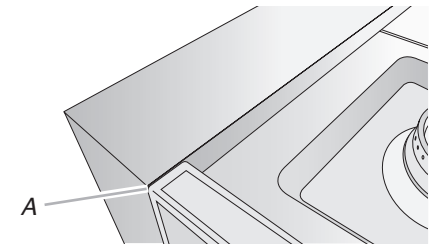
- Lift up on the control console and set it back into place. For a proper fit, the flange of the control console must hook over the lip on the front of the range cooktop.

NOTE: It may be necessary to lift valve stems to align with console holes.



- A. Control console flange
- B. Front lip of range cooktop

- Check that the control console is flush with the top edge of the range.

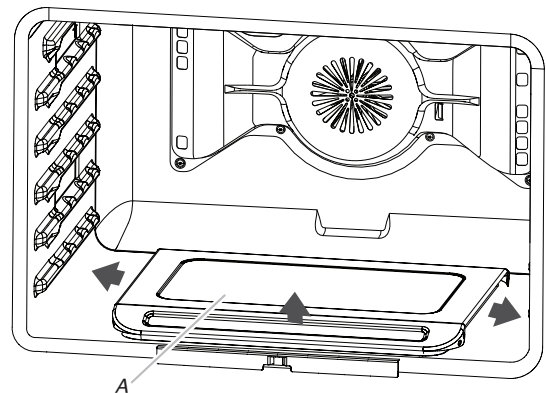


- A. Flush with range top

- Replace the screws on each side of the control console.
- Replace the bezels using the two screws which attach to the valve brackets, making note that there are front and rear bezels and will only attach properly in the correct location on the console.
- Push the Surface Knobs onto the valve stems.
- Replace the burner grates.

Convert Oven Bake Burner (30" [76.2 cm] and 36" [91.4 cm] models and the right oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

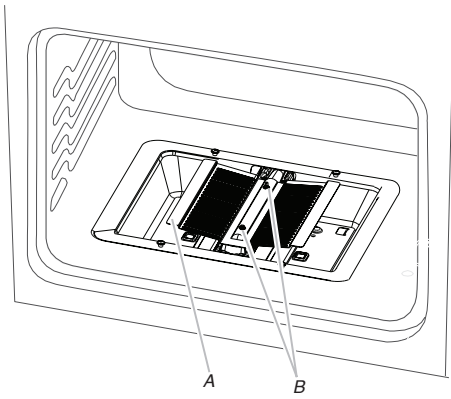
- Slide the bake burner cover to the right or left.



- A. Bake burner cover

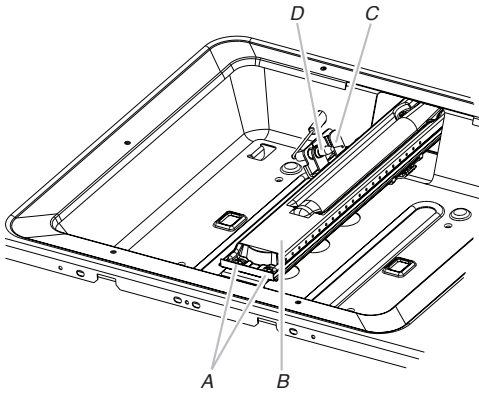
- Lift up and remove oven bake burner cover, and set aside.

- Using a 1/4" (6.4 mm) nut driver, unscrew oven baffle nuts and remove oven baffle. Set aside.



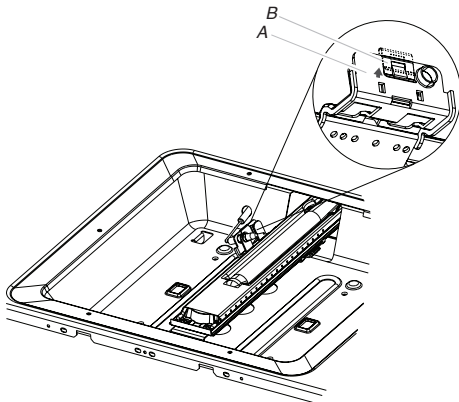
A. Oven baffle
B. Oven baffle nuts

- Remove the oven bake burner screws and oven bake burner. Rotate burner 90° to the left, and gently lay on its side.



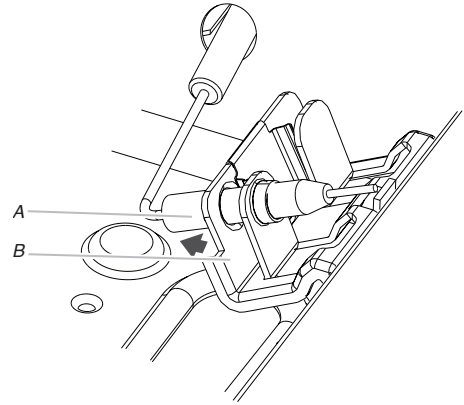
A. Oven bake burner screws
B. Oven bake burner
C. Oven bake burner electrode bracket
D. Oven bake burner electrode

- Lift up clip on the oven bake burner electrode bracket with a finger or flat-blade screwdriver, and pull away the electrode.



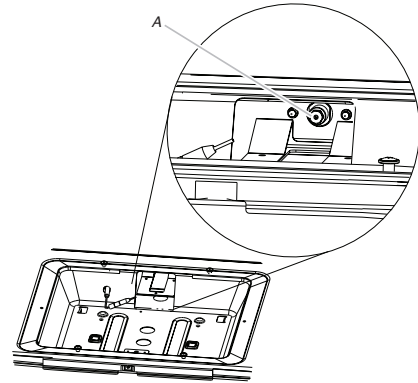
A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

- Pull electrode out of bracket.



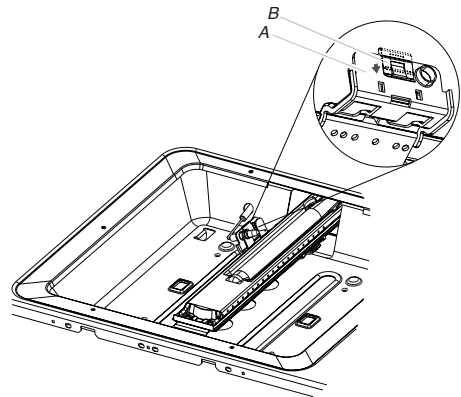
A. Grasp electrode here
B. Bracket

- Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



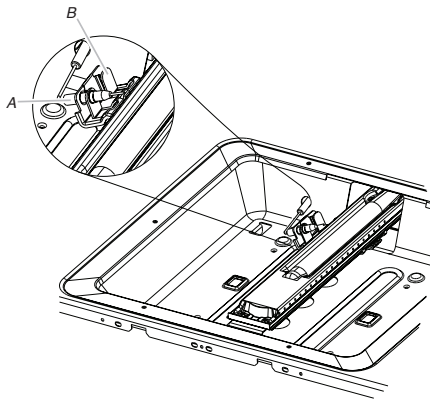
A. Propane gas orifice spud

- Propane gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 125 oven bake burner orifice spud.
- Place Natural gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.
- Push down on the clip on the electrode bracket.



A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

11. Replace oven bake burner electrode inside bracket.



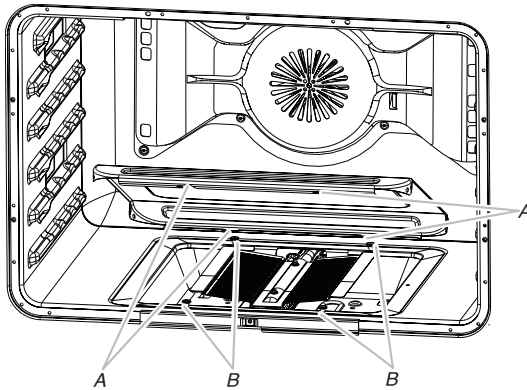
A. Oven bake burner electrode
B. Oven bake burner electrode bracket

12. Reinstall the oven bake burner and oven bake burner screws. See step 4 for illustration.

13. Replace oven baffle and oven baffle nuts. The front holes will be aligned, and a click will sound when baffle is seated.

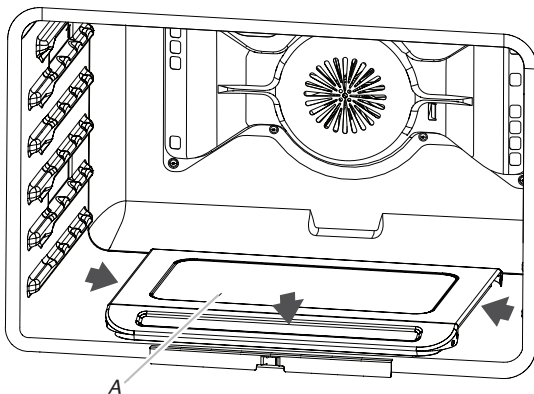
Replace Oven Bake Burner Cover

1. Align notches on the oven bake burner cover with shoulder screws in the bottom of the oven.



A. Cover notches (4)
B. Shoulder screws (4)

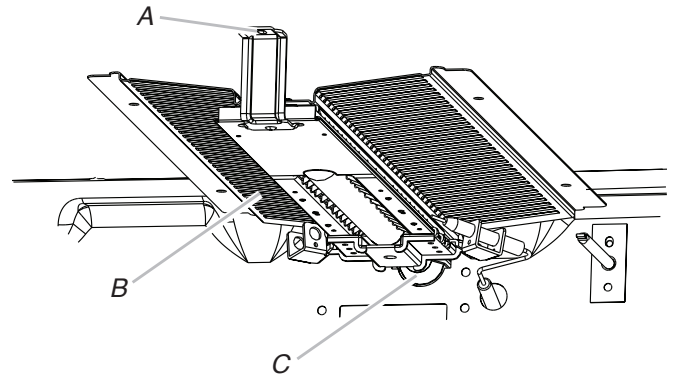
2. Lower cover, and slide to left or right to slide shoulder screws into the narrow ends of the notches, then lock into place.



A. Bake burner cover

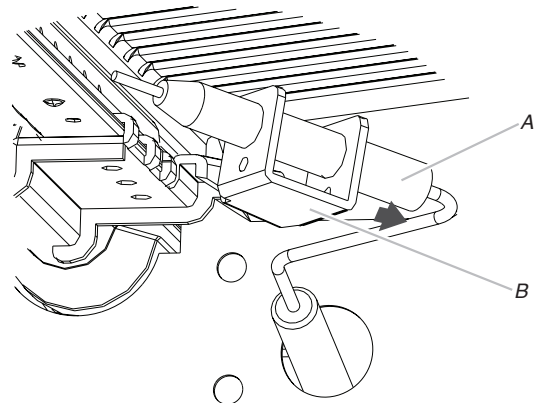
Convert Oven Broil Burner (30" [76.2 cm] and 36" [91.4 cm] models and the right oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

1. Using a 1/4" (6.4 mm) nut driver, remove broil burner screw. Set aside with side igniter positioned on the right.

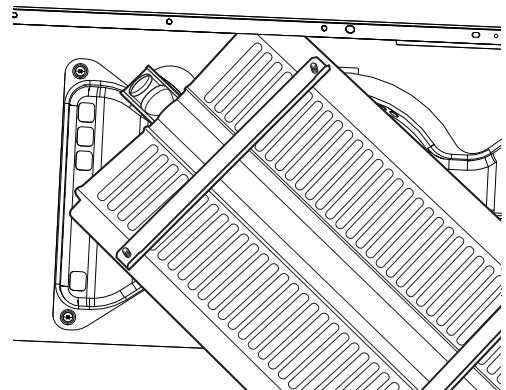


A. Broil burner screw
B. Broil burner
C. Broil burner orifice hole

2. Pull the broil burner toward you until it slides out of the hole in the oven back, and pull the electrode out of the bracket. The broil burner will hang down in the back of the oven while you change the orifice.

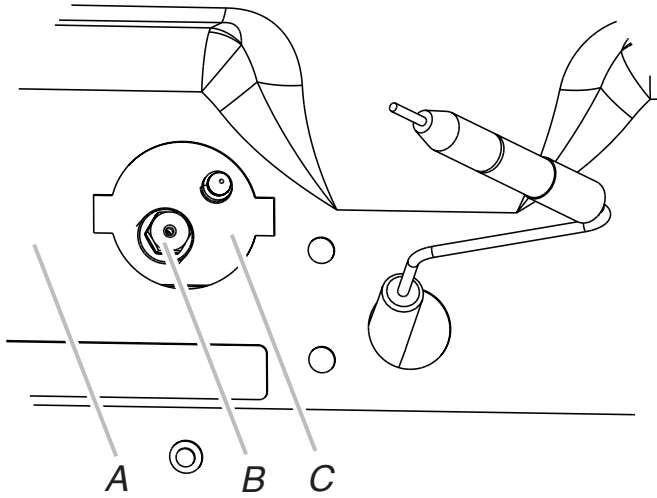


A. Grasp electrode here
B. Bracket



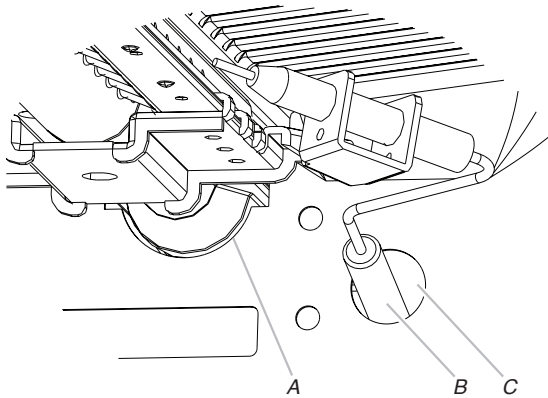
Broil burner hanging in back of oven

- Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



- A. Oven back
- B. Broil burner orifice
- C. Broil burner orifice hole

- Propane gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 90 oven broil burner orifice spud.
- Place Natural gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.
- Replace the broil burner in the hole in the oven back with the broil burner assembly inside the broil burner electrode hole as illustrated.



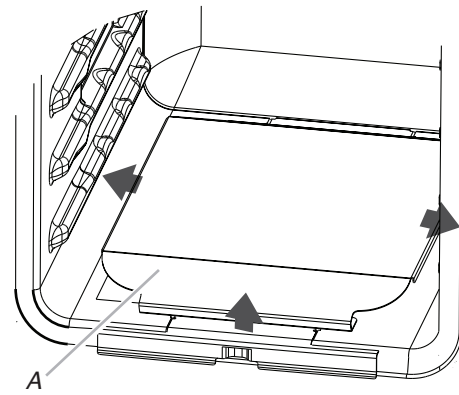
- A. Broil burner orifice hole
- B. Broil burner electrode
- C. Broil burner electrode hole

- Reinstall the oven broil burner screw. See step 1 for illustration. The screw is aligned with the hole when a click sounds.

Convert Oven Bake Burner (left oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

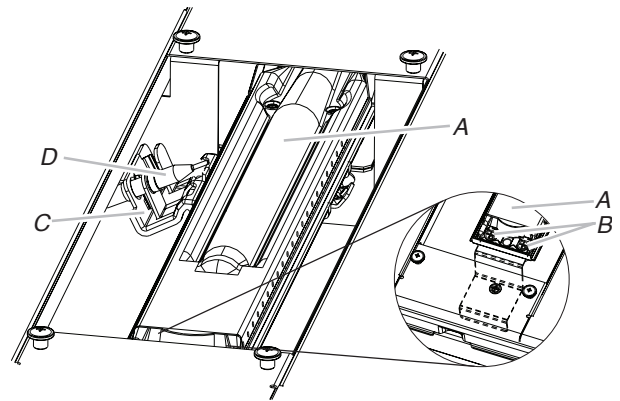
- Remove oven racks. See the "Remove Racks" section.
- Remove the oven door. See the "Remove Oven Door" section.

- Slide the bake burner cover to the right or left.



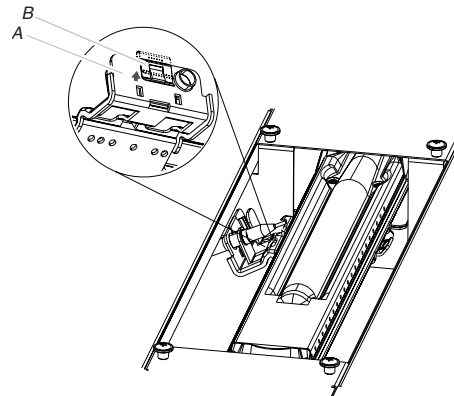
- A. Bake burner cover

- Lift up and remove oven bake burner cover, and set aside.
- Remove the oven bake burner screws and oven bake burner, and gently set aside.



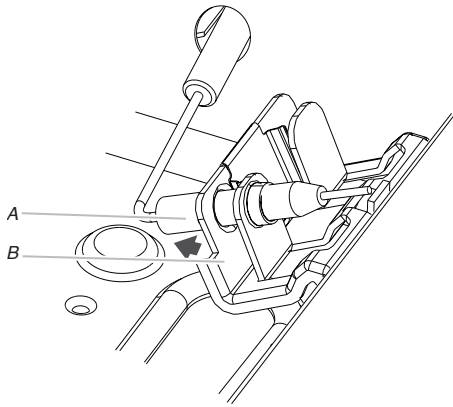
- A. Oven bake burner
- B. Oven bake burner screws
- C. Oven bake burner electrode bracket
- D. Oven bake burner electrode

- Lift clip up on the oven bake burner electrode bracket with a finger or flat-blade screwdriver.



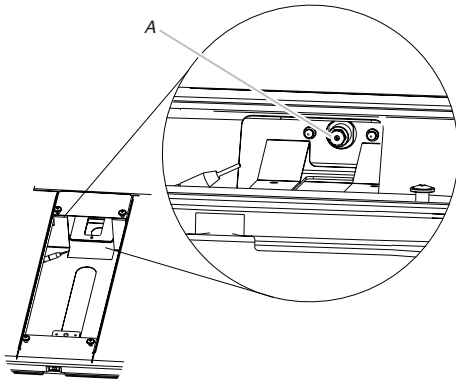
- A. Oven bake burner electrode bracket
- B. Electrode bracket clip

7. Pull electrode out of bracket.



A. Grasp electrode here
B. Bracket

8. Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.

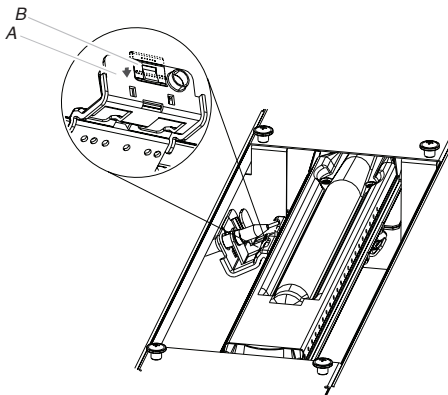


A. Propane gas orifice spud

9. Propane gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 105 oven bake burner orifice spud.

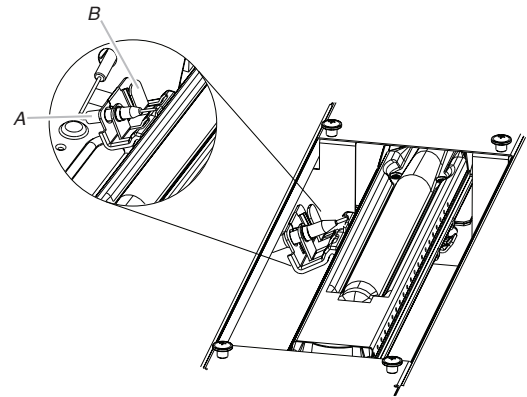
10. Place Natural gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.

11. Push down on the clip on the electrode bracket.



A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

12. Replace oven bake burner electrode inside bracket.

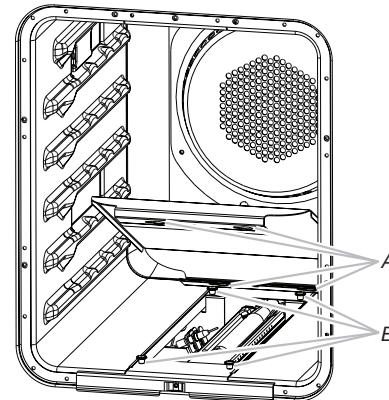


A. Oven bake burner electrode
B. Oven bake burner electrode bracket

13. Reinstall the oven bake burner and oven bake burner screws. See step 5 for illustration.

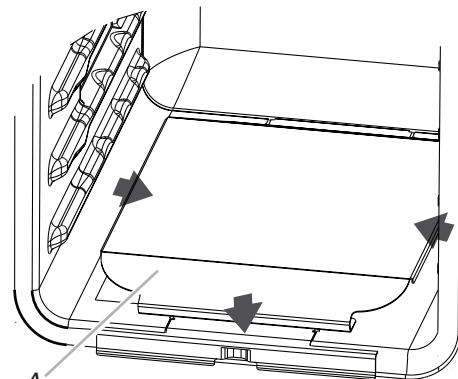
Replace Oven Bake Burner Cover

1. Align rear shoulder screw mounting holes (keyholes) on the oven bake burner cover with shoulder screws in the bottom of the oven.



A. Shoulder screw mounting holes (keyholes)
B. Shoulder screws

2. Drop cover and slide to left or right to slide shoulder screws into narrow ends of keyholes, and lock into place.



A. Bake burner cover

Complete Installation (Natural Gas to Propane Gas)

1. Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
2. Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

IMPORTANT: You may have to adjust the "LO" setting for each cooktop burner.

Checking for proper cooktop, bake and broil burner flame is very important. The small inner cone should have a very distinct blue flame 1/4" (0.64 cm) to 1/2" (1.3 cm) long. The outer cone is not as distinct as the inner cone. Propane gas flames have a slightly yellow tip.

3. Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of this manual to complete this procedure.

NOTE: Make sure to save the orifices that have just been replaced in the conversion.

Natural Gas Conversion

⚠WARNING



Tip Over Hazard

A child or adult can tip the range and be killed.

Install anti-tip bracket to floor or wall per installation instructions.

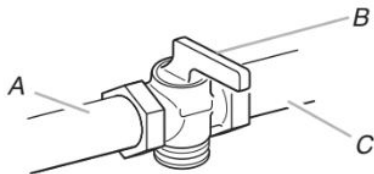
Slide range back so rear range foot is engaged in the slot of the anti-tip bracket.

Re-engage anti-tip bracket if range is moved.

Do not operate range without anti-tip bracket installed and engaged.

Failure to follow these instructions can result in death or serious burns to children and adults.

1. Turn manual shutoff valve to the closed position.



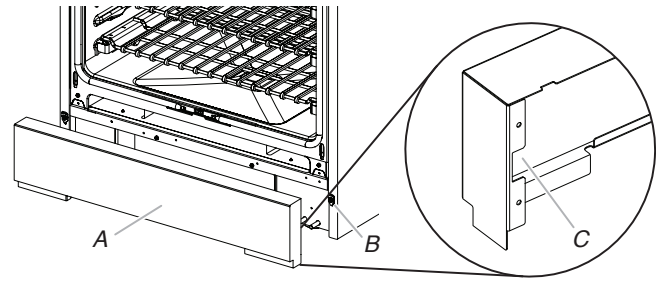
- A. To range
- B. Manual shut-off valve closed position
- C. Gas supply line

2. Unplug range or disconnect power.

To Convert Gas Pressure Regulator from Propane to Natural Gas

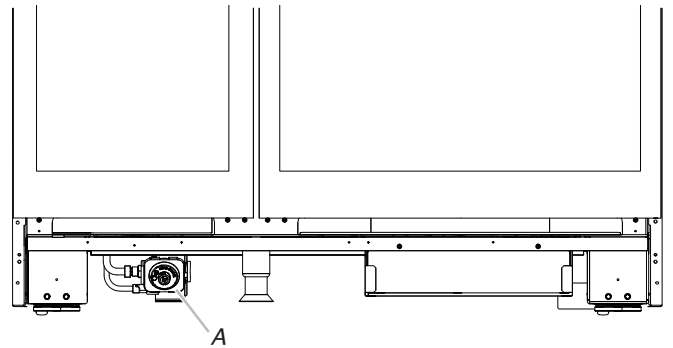
NOTE: Door must be removed in order to remove or replace kick plate. Refer to the "Remove Door" section.

1. Lift the kick plate up and off of the kick plate tab.



- A. Kick plate
- B. Kick plate tab
- C. Kick plate slot

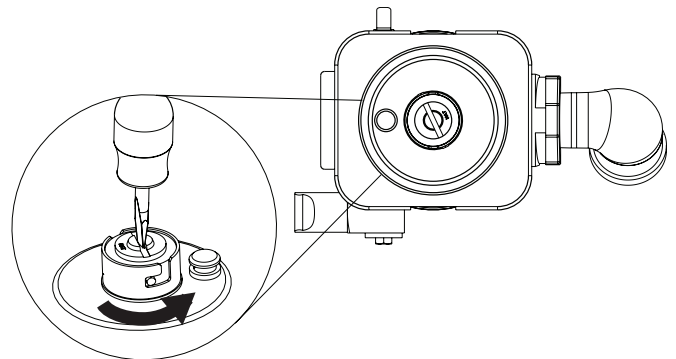
2. Gently lay kick plate aside to avoid scratching the stainless steel.
3. Locate the gas pressure regulator at the left rear of the range.



A. Gas pressure regulator

4. Remove the gas pressure regulator cap by using a large flat-blade screwdriver, turning the regulator cap counterclockwise.

NOTE: Do not remove the spring beneath the cap.



5. Turn over the gas pressure regulator cap, and reinstall on the regulator so that the hollow end faces in and the letters "NAT" are visible.
6. Tighten the gas pressure regulator cap by using a large flat-blade screwdriver, turning the regulator cap clockwise.

- Test the gas pressure regulator and gas supply line. The regulator must be checked at a minimum 1" (2.5 cm) water column above the set pressure. The inlet pressure to the regulator should be as follows for operation and checking the regulator setting:

Natural Gas:

Minimum pressure: 5" (12.7 cm) WCP
 Maximum pressure: 14" (35.6 cm) WCP

Gas Supply Pressure Testing

Gas supply pressure for testing regulator must be at least 1" (2.5 cm) water column pressure above the manifold pressure shown on the model/serial/rating plate.

Line pressure testing above 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.6 cm] WCP)

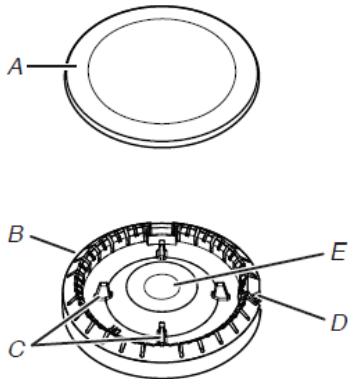
The range and its individual shut-off valve must be disconnected from the gas supply piping system during any pressure testing of that system at test pressures in excess of 1/2 psi (3.5 kPa).

Line pressure testing at 1/2 psi (3.5 kPa) gauge (14" [35.6 cm] WCP) or lower

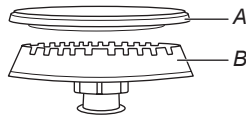
The range must be isolated from the gas supply piping system by closing its individual manual shut-off valve during any pressure testing of the gas supply piping system at test pressures equal to or less than 1/2 psi (3.5 kPa).

To Convert Surface Burners (Propane Gas to Natural Gas)

- Remove burner cap.
- Remove the burner base.



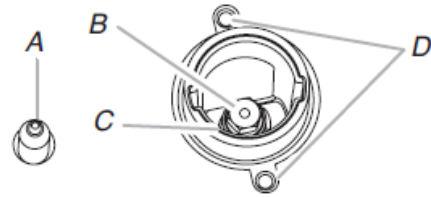
- A. Burner cap
- B. Burner base
- C. Alignment pins
- D. Igniter electrode
- E. Gas tube opening



Large Burner

- A. Burner cap
- B. Burner base

- Apply masking tape to the end of a 9/32" (7 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Press nut driver down onto the gas orifice spud and remove by turning it counterclockwise and lifting out. Set gas orifice spud aside.



- A. Igniter electrode
- B. Orifice spud
- C. Orifice spud holder
- D. Screws

- Gas orifice spuds are stamped with a number on the side. Replace the propane gas orifice spud with the correct Natural gas orifice spud.



A. Stamped number

Refer to the following chart for the correct Natural gas orifice spud/hood placement.

Natural Gas Orifice Spud/Hood Chart

Burner Rating	Stamp	Size	Burner Style
5000 BTU/hr	102	1.02 mm	Small
15000 BTU/hr	191	1.91 mm	Medium
20000 BTU/hr	218	2.18 mm	Larger burner-main
	55	0.55 mm	Larger burner-simmer
18000 BTU/hr	204	2.04 mm	Larger burner-main
	55	0.55 mm	Larger burner-simmer

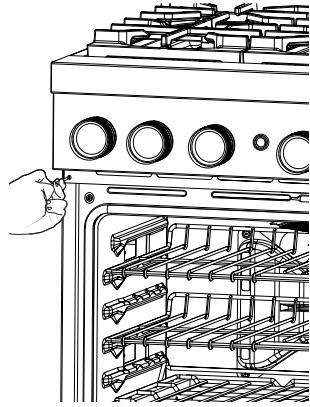
NOTE: Refer to the Tech Sheet located on the rear cover for applicable individual burner BTU rating per fuel type.

- Place propane gas orifice spuds in the orifice spud bag.
IMPORTANT: Keep the propane gas orifice spuds in case of reinstallation with propane gas.
- Replace the burner base using both screws.
- Replace burner cap.
- Repeat steps 1 through 7 for the remaining burners.

Adjusting Simmer Low Setting on Surface Burners for Natural Gas

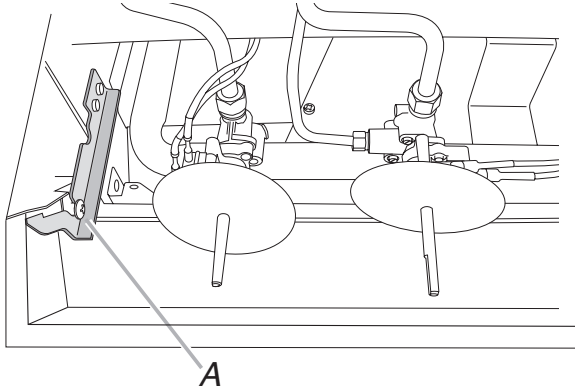
- Unplug range or disconnect power.
- Using the square bit screwdriver, remove the surface burner control knobs and bezels (Oven control knobs and griddle control knobs do not have to be removed).

3. Open the oven door and remove the two screws on each side of the range that hold the control console in place.



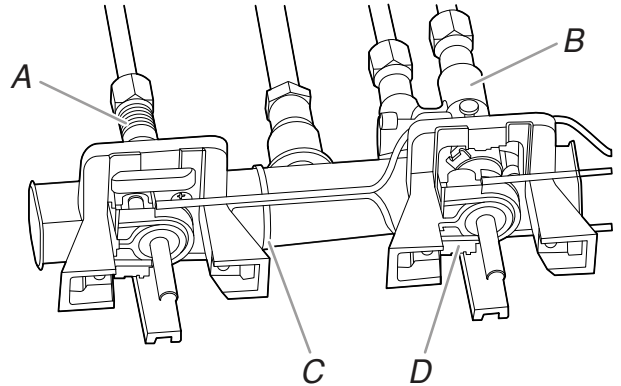
NOTE: Make sure to leave the door open or the control console will not rest in the side brackets properly once it is attached.

4. Pull up on the control console and let it drop forward into the notched console brackets on each side.

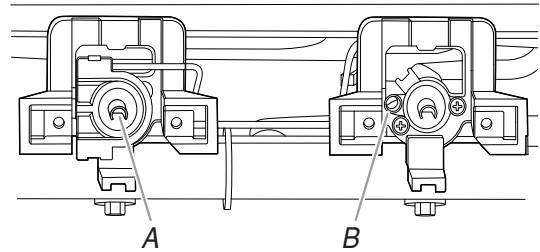


A. Control console bracket

5. Locate the appropriate low-turndown screw for the appropriate burner on the given valve. The low-turndown screw for the left rear, right rear, center rear, and center front burner valves (aluminum) is located through the center of the valve stem. The low-turndown screw for the left front and right front burner valves (brass) is located behind the ignition switch on the valve body, left of the stem. To remove the ignition switch cut the wire tie and pull the switch off the valve stem.



- A. Aluminum Valve for Left Rear, Right Rear, Center Rear, and Center Front Burners.
- B. Brass Valve for Left Front and Right Front Dual Burners.
- C. Wire Tie
- D. Ignition Switch



- A. Low-turndown adjustment screw for Aluminum Valve through center of stem.
- B. Low-turndown adjustment screw for Brass Valve.

6. With the burner ON (the burner will have to be lit manually with a lighter), and set to simmer LOW, adjust the simmer flame up to the proper BTU level. Using a 1/8" x 4 1/4" (3.2 mm x 10.8 cm) flat blade screwdriver, turn the simmer low-turndown adjustment screw counterclockwise until the flame height is at, or below, the bottom of the cap. If the flame becomes unstable and flickers or appears to race around the burner, the adjustment is too low and the screw should be adjusted counterclockwise until the flame is stable. Repeat this step for all surface burners.

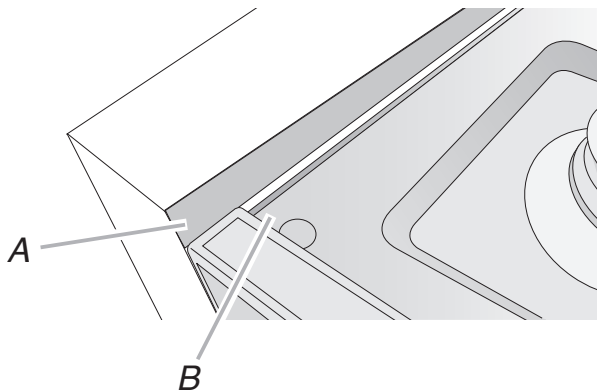
NOTE: Use a knob to adjust the burner valve.

NOTE: Adjust each burner individually.

7. After adjustments are completed, replace the ignition switches onto the valves.

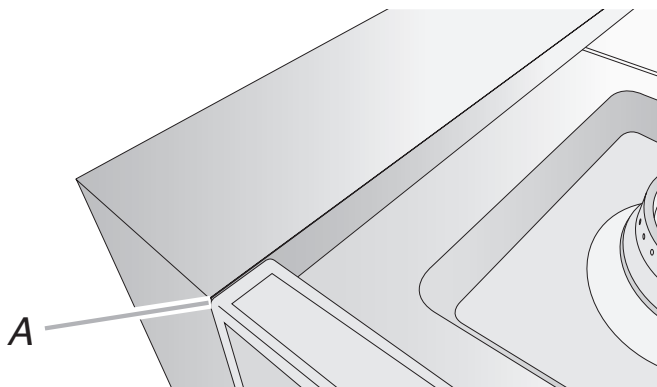
- Lift up on the control console and set it back into place. For a proper fit, the flange of the control console must hook over the lip on the front of the range cooktop.

NOTE: It may be necessary to lift valve stems to align with console holes.



A. Control console flange
B. Front lip of range cooktop

- Check that the control console is flush with the top edge of the range.

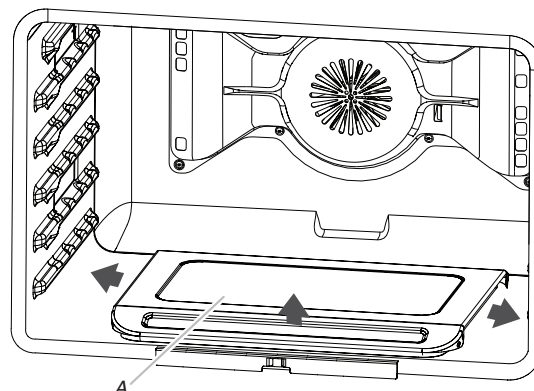


A. Flush with range top

- Replace the screws on each side of the control console.
- Replace the bezels using the 2 screws which attach to the valve brackets, making note that there are front and rear bezels and will only attach properly in the correct location on the console.
- Push the Surface Knobs onto the valve stems.
- Replace the burner grates.

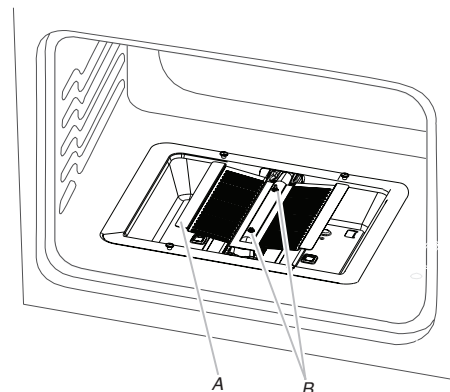
Convert Oven Bake Burner (30" [76.2 cm] and 36" [91.4 cm] models and the right oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

- Slide the bake burner cover to the right or left.



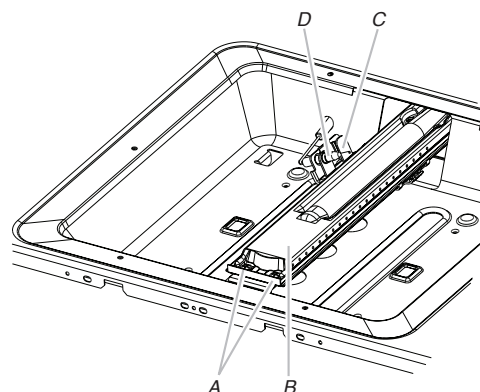
A. Bake burner cover

- Lift up and remove oven bake burner cover, and set aside.
- Using a 1/4" (6.4 mm) nut driver, unscrew oven baffle nuts and remove oven baffle. Set aside.



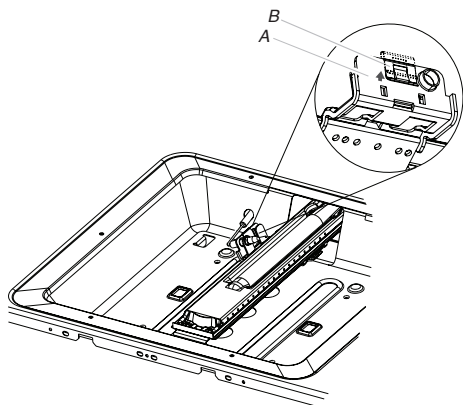
A. Oven baffle
B. Oven baffle nuts

- Remove the oven bake burner screws and oven bake burner. Rotate burner 90° to the left, and gently lay on its side.



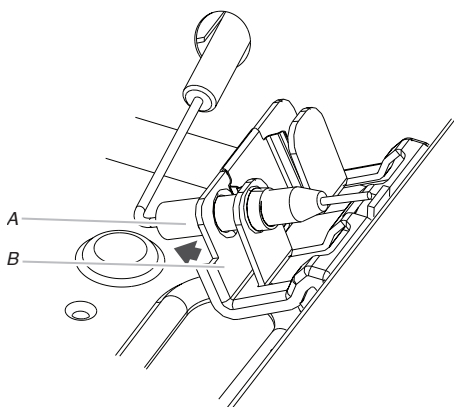
A. Oven bake burner screws
B. Oven bake burner
C. Oven bake burner electrode bracket
D. Oven bake burner electrode

- Lift up clip on the oven bake burner electrode bracket with a finger or flat-blade screwdriver, and pull away the electrode.



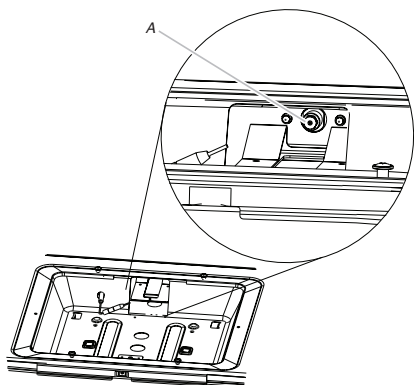
A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

- Pull electrode out of bracket.



A. Grasp electrode here
B. Bracket

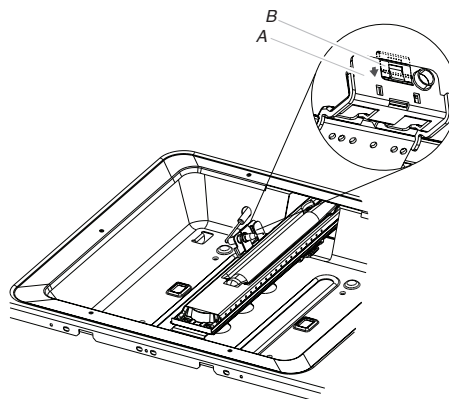
- Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the propane gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set propane gas orifice spud aside.



A. Propane gas orifice spud

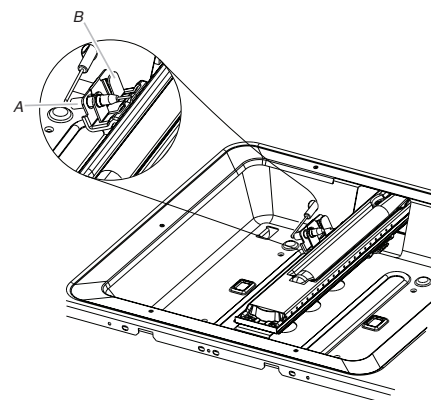
- Natural gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 189 oven bake burner orifice spud.
- Place Propane gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.

- Push down on the clip on the electrode bracket.



A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

- Replace oven bake burner electrode inside bracket.

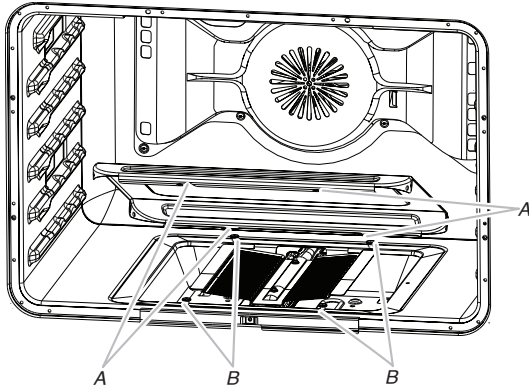


A. Oven bake burner electrode
B. Oven bake burner electrode bracket

- Reinstall the oven bake burner and oven bake burner screws. See step 4 for illustration.
- Replace oven baffle and oven baffle nuts. The front holes will be aligned, and a click will sound when baffle is seated.

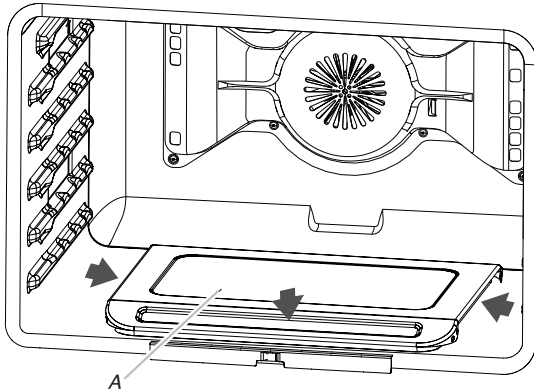
Replace Oven Bake Burner Cover

1. Align notches on the oven bake burner cover with shoulder screws in the bottom of the oven.



- A. Cover notches (4)
- B. Shoulder screws (4)

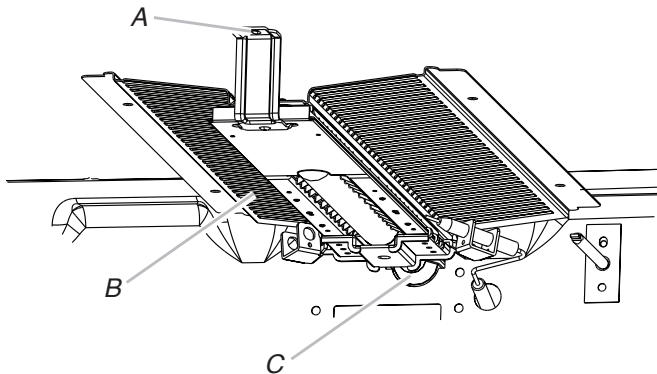
2. Lower cover, and slide to left or right to slide shoulder screws into the narrow ends of the notches, then lock into place.



- A. Bake burner cover

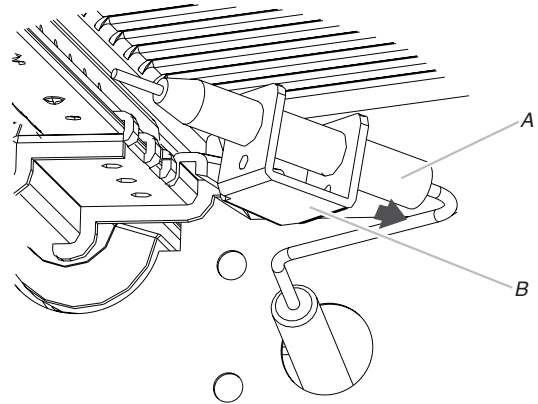
Convert Oven Broil Burner (30" [76.2 cm] and 36" [91.4 cm] models and the right oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

1. Using a 1/4" (6.4 mm) nut driver, remove broil burner screw. Set aside with side igniter positioned on the right.

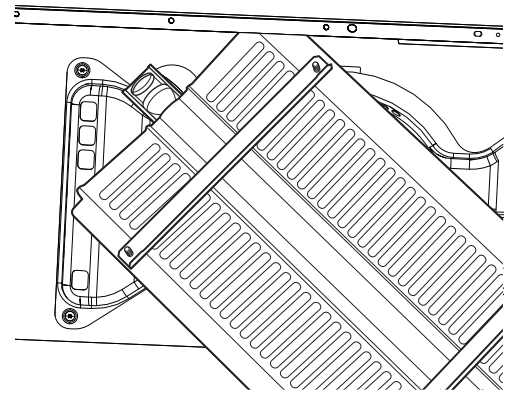


- A. Broil burner screw
- B. Broil burner
- C. Broil burner orifice hole

2. Pull the broil burner toward you until it slides out of the hole in the oven back, and pull the electrode out of the bracket. The broil burner will hang down in the back of the oven while you change the orifice.

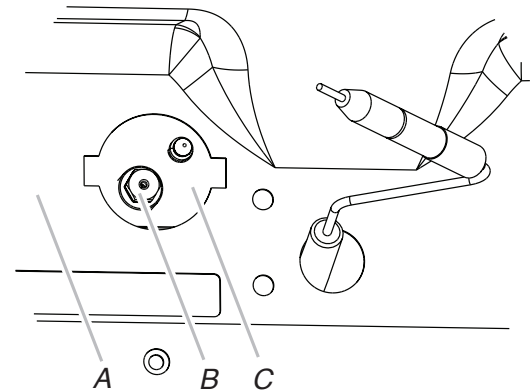


- A. Grasp electrode here
- B. Bracket



Broil burner hanging in back of oven

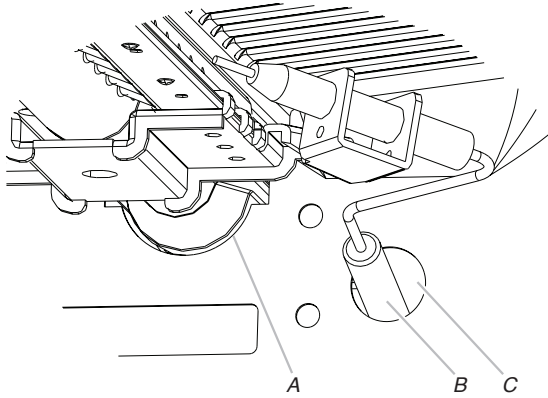
3. Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the Propane gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set Propane gas orifice spud aside.



- A. Oven back
- B. Broil burner orifice
- C. Broil burner orifice hole

4. Natural gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 148 oven broil burner orifice spud.
5. Place Propane gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.

- Replace the broil burner in the hole in the oven back with the broil burner assembly inside the broil burner electrode hole as illustrated.

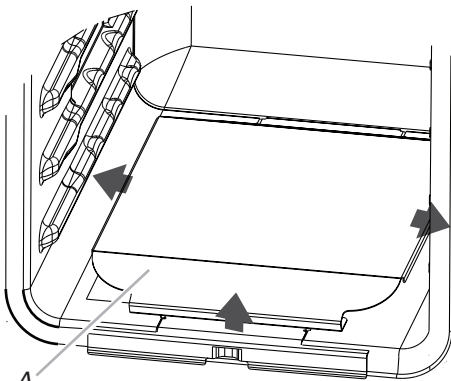


- A. Broil burner orifice hole
- B. Broil burner electrode
- C. Broil burner electrode hole

- Reinstall the oven broil burner screw. See step 1 for illustration. The screw is aligned with the hole when a click sounds.

Convert Oven Bake Burner (left oven cavity on 48" [121.9 cm] models)

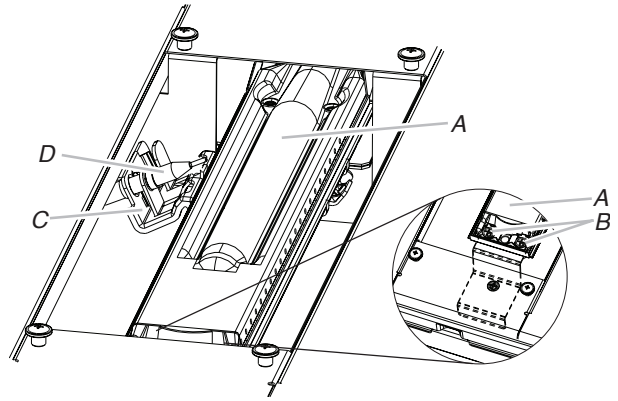
- Remove oven racks. See the "Remove Racks" section.
- Remove the oven door. See the "Remove Oven Door" section.
- Slide the bake burner cover to the right or left.



- A. Bake burner cover

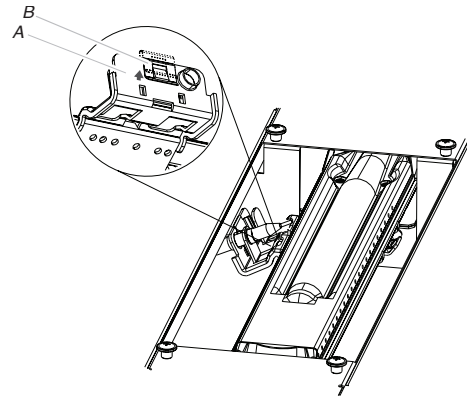
- Lift up and remove oven bake burner cover, and set aside.

- Remove the oven bake burner screws and oven bake burner, and gently set aside.



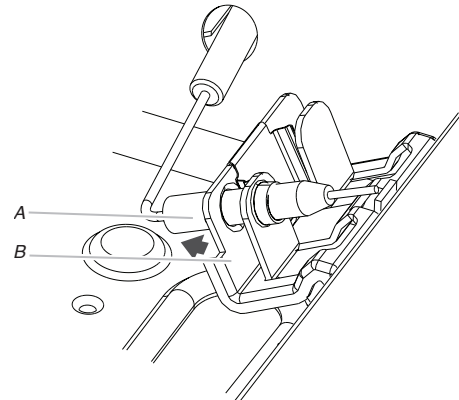
- A. Oven bake burner
- B. Oven bake burner screws
- C. Oven bake burner electrode bracket
- D. Oven bake burner electrode

- Lift clip up on the oven bake burner electrode bracket with a finger or flat-blade screwdriver.



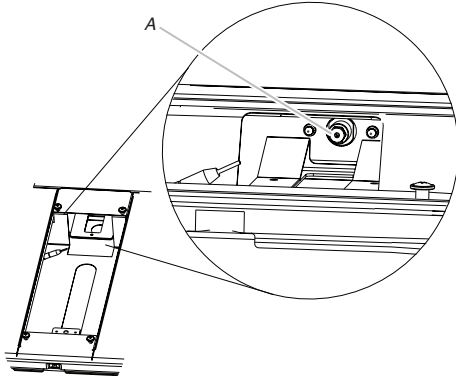
- A. Oven bake burner electrode bracket
- B. Electrode bracket clip

- Pull electrode out of bracket.



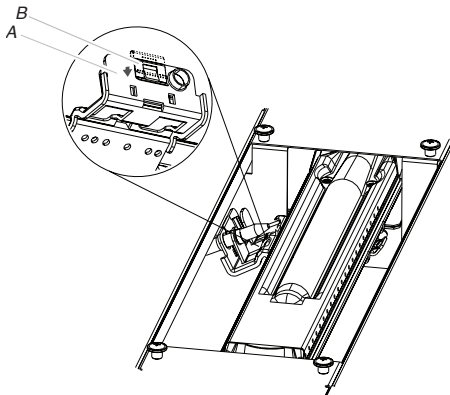
- A. Grasp electrode here
- B. Bracket

- Apply masking tape to the end of a 1/4" (6.4 mm) nut driver to help hold the gas orifice spud in the nut driver while changing it. Insert nut driver into the gas opening, and press down onto the gas orifice spud, then remove by turning the Propane gas orifice spud counterclockwise and lifting out. Set Propane gas orifice spud aside.



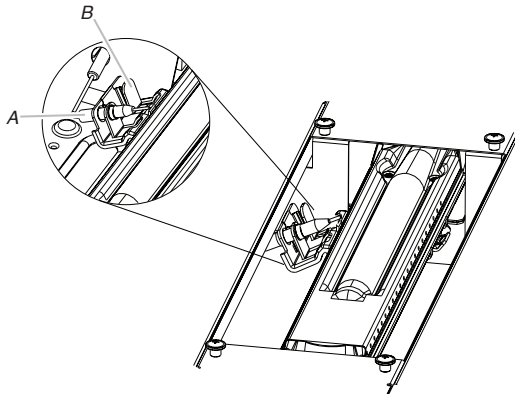
A. Propane gas orifice spud

- Natural gas orifice spuds are stamped with a letter and a number. Install the Number 154 oven bake burner orifice spud.
- Place Propane gas orifice in plastic parts bag for future use, and keep with package containing literature.
- Push down on the clip on the electrode bracket.



A. Oven bake burner electrode bracket
B. Electrode bracket clip

- Replace oven bake burner electrode inside bracket.

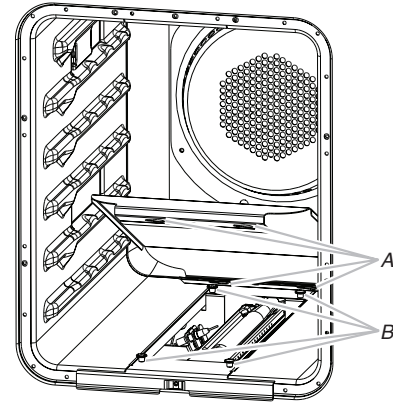


A. Oven bake burner electrode
B. Oven bake burner electrode bracket

- Reinstall the oven bake burner and oven bake burner screws. See step 5 for illustration.

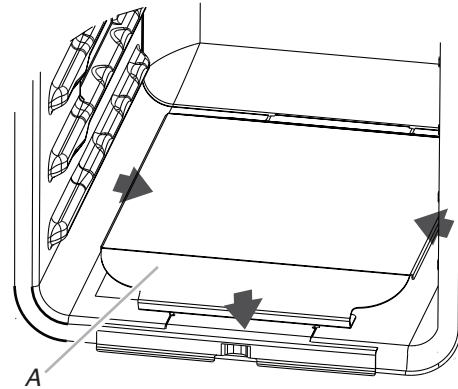
Replace Oven Bake Burner Cover

- Align rear shoulder screw mounting holes (keyholes) on the oven bake burner cover with shoulder screws in the bottom of the oven.



A. Shoulder screw mounting holes (keyholes)
B. Shoulder screws

- Drop cover and slide to left or right to slide shoulder screws into narrow ends of keyholes, and lock into place.



A. Bake burner cover

Complete Installation (Propane Gas to Natural Gas)

- Refer to the "Make Gas Connection" section for properly connecting the range to the gas supply.
- Refer to the "Electronic Ignition System" section for proper burner ignition, operation and burner flame adjustments.

IMPORTANT: You may have to adjust the "LO" setting for each range burner.

Checking for proper range, bake and broil burner flame is very important. Natural gas flames do not have yellow tips.

- Refer to "Complete Installation" in the "Installation Instructions" section of this manual to complete this procedure.

NOTE: Make sure to save the orifices that have just been replaced in the conversion.

SÉCURITÉ DE LA CUISINIÈRE

AVERTISSEMENT : Le non-respect à la lettre de ces instructions peut causer un incendie ou une explosion, qui pourrait entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort.

- Ne pas remiser de l'essence ou tout autre liquide ou vapeur inflammable à proximité de cet appareil ou de tout autre appareil.
- **QUE FAIRE EN CAS DE DÉTECTION D'UNE ODEUR DE GAZ**
 - Ne pas tenter d'allumer un quelconque appareil.
 - Ne toucher aucun interrupteur électrique.
 - N'utiliser aucun téléphone dans votre immeuble.
 - Appeler immédiatement le fournisseur de gaz à partir d'un poste téléphonique voisin. Suivre les instructions du fournisseur de gaz.
 - Si le fournisseur de gaz n'est pas joignable, appeler les pompiers.
- L'installation et la réparation doivent être effectuées par un installateur ou une entreprise de réparation ayant les qualifications requises ou par le fournisseur de gaz.

 **AVERTISSEMENT :**

Ne jamais faire fonctionner la surface de cuisson de la partie supérieure de cet appareil sans surveillance.

- Ne pas respecter cet énoncé de mise en garde peut provoquer un risque d'incendie, d'explosion ou de brûlure pouvant causer des dommages à la propriété, des blessures ou un décès.
- Si un incendie se produit, rester à distance de l'appareil et appeler immédiatement les pompiers.

NE PAS TENTER D'ÉTEINDRE UN FEU D'HUILE OU DE GRAISSE AVEC DE L'EAU.

La cuisinière ne basculera pas pendant une utilisation normale. Cependant, la cuisinière peut basculer, si vous appliquez trop de force ou de poids à la porte de la cuisinière, sans avoir adéquatement fixé le pied antibasculément.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

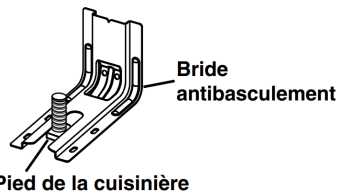
Fixer la bride antibasculément au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculément.

Réengager la bride antibasculément si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculément n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.



Bride antibasculément

Pied de la cuisinière

Pour vérifier que la bride antibasculément est bien installée et engagée :

- Faire glisser la cuisinière vers l'avant.
- Vérifier que la bride antibasculément est bien fixée au plancher ou au mur.
- Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve sous la bride antibasculément.
- Voir les directives d'installation pour obtenir de plus amples renseignements.

AVERTISSEMENT : Les fuites de gaz ne peuvent pas toujours être détectées à l'odorat.

Les fournisseurs de gaz recommandent d'utiliser un détecteur de gaz approuvé UL ou CSA.

Pour plus d'informations, contacter votre fournisseur de gaz.

Si une fuite de gaz est détectée, suivre les instructions de la section « Que faire en cas de détection d'une odeur de gaz ».

Votre sécurité et celle des autres sont très importantes.

Nous donnons de nombreux messages de sécurité importants dans ce manuel et sur votre appareil. Assurez-vous de toujours lire tous les messages de sécurité et de vous y conformer.



Voici le symbole d'alerte de sécurité.

Ce symbole d'alerte de sécurité vous signale les dangers potentiels de décès et de blessures graves.

Tous les messages de sécurité suivront le symbole d'alerte de sécurité et le mot « DANGER » ou « AVERTISSEMENT ». Ces mots signifient :

⚠ DANGER

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas immédiatement les instructions.

⚠ AVERTISSEMENT

Risque possible de décès ou de blessure grave si vous ne suivez pas les instructions.

Tous les messages de sécurité vous diront quel est le danger potentiel, comment réduire le risque de blessure et ce qui peut se produire en cas de non-respect des instructions.

IMPORTANT : Ne pas installer un système de ventilation avec évacuation de l'air vers le bas, qui évacuerait l'air vers cet appareil de cuisson à gaz. Ce type de système de ventilation peut causer des problèmes d'allumage et de combustion avec cet appareil de cuisson et entraîner des blessures corporelles ou le fonctionnement non désiré de cet appareil.

Dans l'État du Massachusetts, les instructions d'installation suivantes sont applicables :

- Les travaux d'installation et réparation doivent être exécutés par un plombier ou monteur d'installations au gaz qualifié ou licencié, ou par le personnel qualifié d'une entreprise licenciée par l'État du Massachusetts.
- Dispositifs de fermeture acceptables : Les robinets de gaz et robinets à bille installés pour l'utilisation doivent être indiqués.
- Si un raccord flexible de gaz est utilisé, il ne doit pas dépasser 4 pi (121,9 cm).

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures lors de l'utilisation de l'appareil, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

■ **AVERTISSEMENT :** POUR RÉDUIRE LES RISQUES DE BASCULEMENT DE LA CUISINIÈRE, LA CUISINIÈRE DOIT ÊTRE FIXÉE EN INSTALLANT CORRECTEMENT LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT. POUR VÉRIFIER SI LES APPAREILS SONT BIEN INSTALLÉS, FAIRE GLISSER DE NOUVEAU LA CUISINIÈRE VERS L'AVANT, S'ASSURER QUE LE DISPOSITIF ANTIBASCULEMENT EST BIEN FIXÉ AU MUR OU AU PLANCHER, PUIS FAIRE GLISSER LA CUISINIÈRE VERS L'ARRIÈRE DE FAÇON À CE QUE LE PIED ARRIÈRE DE LA CUISINIÈRE SE TROUVE SOUS LA BRIDE ANTIBASCULEMENT.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS utiliser cet appareil comme dispositif de chauffage de la pièce. Le non-respect de cette instruction peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone et une surchauffe du four.

AVERTISSEMENT

NE JAMAIS couvrir les fentes, trous ou passages d'air au fond du four ou couvrir entièrement une grille avec des matériaux tels que du papier d'aluminium. Le non-respect de cette instruction empêche la circulation de l'air dans le four et peut entraîner une intoxication au monoxyde de carbone. Les feuilles de papier d'aluminium peuvent également retenir la chaleur et créer un risque d'incendie.

- **AVERTISSEMENT :** Risque d'incendie : Ne pas ranger d'objets sur les surfaces de cuisson. Ne jamais rien laisser sur la surface lorsqu'elle est laissée sans surveillance et qu'elle n'est pas utilisée. Ne jamais placer d'objets inflammables ou en plastique sur ou à proximité de la surface.
- **ATTENTION :** Ne pas entreposer de produits d'intérêt pour les enfants dans les armoires au-dessus d'un appareil ou sur le dossier d'un appareil – Les enfants grimant sur l'appareil pour atteindre ces objets pourraient gravement se blesser.
- Ne pas laisser les enfants seuls – Les enfants ne doivent pas être laissés seuls ou sans surveillance dans la zone où l'appareil est utilisé. Ils ne doivent jamais être autorisés à s'asseoir ou à se tenir debout sur une partie quelconque de l'appareil.
- Porter des vêtements adaptés – Les vêtements pendants ou non ajustés ne doivent jamais être portés lorsqu'on utilise l'appareil.
- Entretien par l'utilisateur – Ne pas réparer ou remplacer une quelconque pièce de l'appareil sans recommandation spécifique du manuel. Toutes les autres tâches d'entretien doivent être effectuées par un technicien qualifié.
- Entreposage dans ou sur l'appareil – Les matières inflammables ne doivent pas être entreposées dans un four ou près de la surface de la table.
- Cet appareil n'est pas conçu pour servir d'espace de rangement.

- Ne pas utiliser d'eau sur les feux de friture – Éteindre le feu ou la flamme ou utiliser un extincteur avec agent chimique sec ou mousses.
- Utiliser uniquement des mitaines sèches – Les mitaines humides ou trempées sur les surfaces chaudes peuvent provoquer des brûlures dues à la vapeur. Ne pas laisser les mitaines toucher des éléments chauffants et chauds. Ne pas utiliser un chiffon ou tout autre tissu encombrant.
- Ne jamais laisser les surfaces de cuisson sans surveillance à des réglages de chaleur élevée – Les huiles de cuisson et les graisses animales sont inflammables, l'ébullition peut provoquer des fumées, et les débordements graisseux peuvent s'enflammer.
- Ustensiles de cuisson émaillés – seuls certains types d'ustensiles en verre, vitrocéramique, céramique, terre cuite ou autre émailage peuvent être utilisés sur la surface de la cuisinière sans briser en raison du changement de température soudain.
- Les poignées des ustensiles doivent être tournées vers l'intérieur et ne doivent pas dépasser au-dessus des unités de surface de cuisson – Pour éviter le risque de brûlures, d'inflammation des matières inflammables et d'éclaboussures dues à un contact non intentionnel avec l'ustensile, la poignée d'un ustensile doit toujours être positionnée vers l'intérieur et ne doit pas dépasser au-dessus des surfaces de cuisson adjacentes.
- Déconnecter la source de courant électrique avant l'entretien.
- Cet appareil est équipé d'une fiche de mise à la terre à trois broches pour votre protection contre les décharges électriques et doit être branché directement à une prise correctement mise à la terre. Ne coupez pas ou n'enlevez pas la broche de mise à la terre de la fiche.
- Installation conforme – L'appareil, lors de son installation, doit être correctement relié à la terre en conformité avec les codes locaux en vigueur, ou en l'absence de tels codes, avec le *National Electrical Code*, *ANSI/NFPA 70* ou le Code canadien des installations électriques, *CSA C22.1-02*. Au Canada, l'appareil doit être relié à la terre en respectant le Code canadien de l'électricité. S'assurer que l'appareil est bien installé et que la mise à la terre est réalisée par un technicien qualifié.
- Des blessures peuvent résulter d'un mauvais usage des portes ou tiroirs de l'appareil – par exemple, marcher, s'appuyer ou s'asseoir sur les portes ou tiroirs.
- Entretien – Maintenir la zone de la cuisinière à l'abri des matériaux combustibles, essence ou autres vapeurs ou liquides inflammables.
- La taille de la flamme du brûleur supérieur doit être ajustée de façon à ne pas dépasser du bord de l'ustensile de cuisson. Cette instruction est basée sur des considérations de sécurité.
- Ne pas utiliser de pièces de remplacement qui n'ont pas été recommandées par le fabricant (c.-à-d., des pièces fabriquées à la maison à l'aide d'une imprimante 3D).

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

IMPORTANTES INSTRUCTIONS DE SÉCURITÉ

AVERTISSEMENT : Afin de réduire le risque d'incendie, de décharge électrique ou de blessures lors de l'utilisation de l'appareil, il convient d'observer certaines précautions fondamentales, notamment :

- Nettoyer la table de cuisson avec précaution – Si une éponge ou un linge humide est utilisé pour nettoyer les éclaboussures sur une zone de cuisson chaude, faire attention aux brûlures dues à la vapeur. Certains nettoyants peuvent produire des fumées toxiques si appliqués sur une surface chaude.
- Ouvrir la porte lentement – Laisser la chaleur ou la vapeur s'échapper avant de retirer ou de remettre en place un plat.
- Ne pas faire chauffer un contenant qui n'a pas été ouvert – L'accumulation de pression pourrait faire éclater le contenant et causer des blessures.
- Garder dégagés les conduits de ventilation du four.
- **NE PAS TOUCHER LES ÉLÉMENTS CHAUFFANTS OU LES SURFACES INTÉRIEURES DU FOUR** – Les éléments chauffants peuvent être chauds même s'ils sont de couleur foncée. Les surfaces intérieures du four peuvent être suffisamment chaudes pour provoquer des brûlures. Pendant et après l'utilisation, ne pas toucher ou laisser des vêtements ou d'autres matériaux inflammables en contact avec les éléments chauffants ou les surfaces intérieures tant qu'ils n'ont pas suffisamment refroidi. Les autres surfaces de l'appareil peuvent devenir suffisamment chaudes pour causer des brûlures – les ouvertures de ventilation et les surfaces autour de ces ouvertures, les portes du four et les hublots de portes font partie de ces surfaces.
- Il faut faire attention de ne pas laisser le papier aluminium et la sonde de cuisson entrer en contact avec les éléments chauffants.

Pour les cuisinières autonettoyantes –

- **AVERTISSEMENT :** NE PAS LAISSER D'ALIMENTS, D'USTENSILES DE CUISSON, ETC. DANS LE FOUR PENDANT L'UTILISATION DU MODE DE NETTOYAGE PYROLYTIC.
- Ne pas nettoyer le joint de la porte – Le joint de la porte est essentiel pour une bonne étanchéité. Faire attention à ne pas frotter, endommager ou déplacer le joint.
- Ne pas utiliser de nettoyants à four – Aucun nettoyant commercial ou revêtement de protection pour four d'aucune sorte ne devrait être utilisé dans le four ou près de ses parties.
- Ne nettoyer que les pièces indiquées dans le manuel.
- Avant de mettre en marche l'autonettoyage – Enlever la lèchefrite et les autres ustensiles. Essuyer tout excès de renversement avant de commencer un programme de nettoyage.

Pour les appareils avec hotte de ventilation –

- Nettoyer régulièrement les hottes de ventilation – Ne pas laisser la graisse s'accumuler dans la hotte ou le filtre.
- Lorsque des aliments sont flambés sous la hotte, mettre le ventilateur en marche.

Pour les cuisinières et fours intelligents

- Utilisation à distance – cet appareil peut être configuré pour permettre l'utilisation à distance en tout temps. Ne pas ranger de matériaux inflammables ou sensibles à la température sur le dessus ou près de la surface de l'appareil.

CONSERVER CES INSTRUCTIONS

ENTRETIEN ET RÉPARATION DE LA CUISINIÈRE

Nettoyage général

IMPORTANT : Avant le nettoyage, s'assurer que toutes les commandes sont éteintes et que le four et la table de cuisson sont froids. Toujours suivre les instructions figurant sur les étiquettes des produits de nettoyage.

L'usage de savon, d'eau et d'un chiffon doux ou d'une éponge est suggéré en priorité, sauf indication contraire.

SURFACES EN ÉMAIL VITRIFIÉ UNIQUEMENT (sur certains modèles)

Les éclaboussures alimentaires acides, telles que vinaigre et tomate, doivent être nettoyées dès que la cuisinière a refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Méthode de Nettoyage :

- Nettoyant à vitre, nettoyant doux liquide ou tampon à récurer non abrasif : Nettoyer délicatement autour de la plaque signalétique, car le frottement pourrait en effacer les chiffres.
- Affresh® Pour Cuisine et Appareils Ménagers – Numéro de Pièce W10355010 (vendu séparément) : Consulter le Guide de Démarrage Rapide pour les informations de commande.

ACIER INOXYDABLE (sur certains modèles)

REMARQUE : Afin d'éviter d'endommager les surfaces en acier inoxydable, ne pas utiliser de tampons à récurer savonneux, de nettoyants abrasifs, de crème à polir pour table de cuisson, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs. Ils peuvent endommager les surfaces en acier inoxydable, même après une seule ou quelques applications.

Méthode de nettoyage :

- Frotter dans la direction du grain pour éviter les dommages.
- Nettoyant affresh® pour acier inoxydable – numéro de pièce W10355016 (vendu séparément) : Consulter le Guide de démarrage rapide pour les informations de commande.

PEINTURE MÉTALLIQUE (sur certains modèles)

Ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de nettoyants avec agent de blanchiment, de produits antirouille, d'ammoniaque ou d'hydroxyde de sodium (soude), car la surface peinte pourrait se tacher.

GRILLES ET CHAPEAUX ÉMAILLÉS

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés. Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif : Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi.
- Lave-vaisselle (les grilles seulement et non les chapeaux) : Utiliser le programme le plus intense. Les saletés cuites doivent être trempées ou frottées avant d'être placées au lave-vaisselle. Bien que les grilles de brûleurs soient durables, elles perdront progressivement de leur lustre et se décolorent lorsqu'on les lave au lave-vaisselle.
- Nettoyant pour grille et plateau d'égouttement pour installation à gaz – Pièce no 31617 (non fournie) :

BRÛLEURS DE SURFACE

Les renversements d'aliments contenant des produits acides, tels que vinaigre et tomates, doivent être nettoyés dès que la table de cuisson, les grilles et les chapeaux ont refroidi. Ces salissures peuvent endommager le fini.

Pour éviter l'écaillage, ne pas entrechoquer les grilles et les chapeaux ni les frapper contre des surfaces dures telles que les ustensiles en fonte.

Ne pas réinstaller les chapeaux sur les brûleurs lorsqu'ils sont mouillés.

Ne pas utiliser le programme d'autonettoyage pour les nettoyer.

Ne pas nettoyer au lave-vaisselle.

Méthode de nettoyage :

- Ustensile de récurage en plastique non abrasif et nettoyant légèrement abrasif : Nettoyer dès que la table de cuisson, les grilles, les brûleurs et les chapeaux ont refroidi.
- Nettoyant pour plateau d'égouttement et grille de cuisinière à gaz (non fourni).

COMMANDES DE LA TABLE DE CUISSON

Afin d'éviter d'endommager les commandes de la table de cuisson, ne pas utiliser de laine d'acier, de nettoyants abrasifs ou de nettoyant pour four.

Afin d'éviter toute détérioration, ne pas laisser tremper les boutons de commande. Lors de la réinstallation des boutons, s'assurer que chaque bouton est à la position OFF (arrêt).

Sur certains modèles, ne pas enlever les joints sous les boutons.

Méthode de Nettoyage :

- Savon et eau : Tirer les boutons directement hors du tableau de commande pour les enlever.

TABLEAU DE COMMANDE ET EXTÉRIEUR DE LA PORTE DU FOUR

Afin d'éviter d'endommager le tableau de commande, ne pas utiliser de nettoyants abrasifs, de tampons en laine d'acier, de chiffons de lavage rêches ou d'essuie-tout abrasifs.

Méthode de nettoyage :

- Nettoyant à vitre et chiffon doux ou éponge : Appliquer le nettoyant à vitre sur un chiffon doux ou une éponge et non directement sur le tableau.
- Nettoyant affresh® pour cuisine et appareils ménagers – numéro de pièce W10355010 (vendu séparément) :

GRILLES DU FOUR

Méthode de nettoyage :

- Tampon en laine d'acier.
- Pour les grilles ternies qui glissent difficilement, enduire légèrement les glissières d'huile végétale; cela facilitera leur glissement.
- Lave-vaisselle (réservoir d'eau de la grille d'étuvage uniquement; la grille d'étuvage n'est pas lavable au lave-vaisselle) : Bien que le réservoir soit durable, il perdra progressivement de son lustre et/ou se décolorera lorsqu'on le lave au lave-vaisselle.

CAVITÉ DU FOUR

Utiliser régulièrement le programme d'autonettoyage pour nettoyer les renversements dans le four.

Ne pas utiliser de nettoyeurs à four.


Les éclaboussures alimentaires doivent être nettoyées lorsque le four a refroidi. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches.

Méthode de nettoyage :

- Programme d'autonettoyage : Consulter d'abord les sections « Programme d'autonettoyage » ou « Programme de nettoyage ».

Programme d'Autonettoyage (sur certains modèles)

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de brûlures

Ne pas toucher le four au cours du programme d'autonettoyage.

Garder les enfants loin du four au cours du programme d'autonettoyage.

Le non-respect de ces instructions peut causer des brûlures.

IMPORTANT : La santé de certains oiseaux est très sensible aux émanations qui surviennent durant le programme d'autonettoyage. L'exposition aux émanations peut entraîner la mort de certains oiseaux. Toujours déplacer les oiseaux dans une autre pièce fermée et bien aérée.

Veiller à ce que la cuisine soit bien aérée pendant le programme d'autonettoyage afin d'aider à éliminer la chaleur, les odeurs et la fumée.

Ne pas obstruer le ou les événements du four durant le programme d'autonettoyage. L'air doit pouvoir circuler librement. Selon le modèle, voir la section « Événement du four » ou « Événements du four » du guide de démarrage rapide.

Ne pas nettoyer, frotter, endommager ou déplacer le joint d'étanchéité de la porte du four.

Préparation de la cuisinière

- Sortir du four la lèchefrite, la grille, les ustensiles de cuisson au four et de rôtissage, les grilles du four, le papier d'aluminium et sur certains modèles, la sonde thermométrique.
- Utiliser un chiffon humide pour nettoyer l'intérieur de la porte et une zone de 1 1/2 po (3,8 cm) sur le pourtour du cadre de la cavité du four, en prenant soin de ne pas déplacer ni plier le joint d'étanchéité.
- Essuyer toute saleté décollée afin de réduire la fumée et d'éviter les dommages. À des températures élevées, les aliments réagissent avec la porcelaine. Cette réaction peut causer des taches, des attaques, des piqûres ou de légères taches blanches. Ceci n'affectera pas la performance de cuisson.
- Enlever les articles de plastique de la table de cuisson, car ils peuvent fondre.
- Enlever tous les articles du tiroir de remisage.

Comment fonctionne le programme

IMPORTANT : Le chauffage et le refroidissement de la porcelaine sur l'acier dans le four peuvent causer une décoloration, une perte de lustre, des fissures minuscules et des craquements.

Avant l'autonettoyage, s'assurer que la porte est complètement fermée sinon elle ne se verrouillera pas et le programme Self-Cleaning (Autonettoyage) ne commencera pas.

Le programme Self-Cleaning (Autonettoyage) utilise des températures très élevées, brûlant les saletés pour les réduire en cendre.

Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide. Afin d'éviter de briser le verre, ne pas appliquer de chiffon humide et froid sur la partie interne du hublot de la porte avant qu'il n'ait complètement refroidi.

Pour arrêter le programme d'autonettoyage à tout moment, appuyer sur la touche CANCEL (ANNULATION). Si la température est trop élevée, la porte du four reste verrouillée et « cool » (refroidissement) et « locked » (verrouillé) s'affichent. Le ventilateur de refroidissement peut continuer à fonctionner.

Tant que le témoin « DOOR LOCK » (PORTE VERROUILLÉE) est affiché, il est impossible d'ouvrir les portes du four. Pour éviter d'endommager la porte, ne pas forcer l'ouverture tant que le témoin « DOOR LOCKED » (PORTE VERROUILLÉE) est affiché.

Une fois la température de nettoyage atteinte, la commande électronique nécessite un délai de 24 heures avant qu'un autre programme d'autonettoyage puisse être lancé.

La lampe du four ne fonctionne pas durant le programme Self-Cleaning (Autonettoyage).

Commande électronique de four avec temps de nettoyage réglable (sur certains modèles)

La durée du programme d'autonettoyage est réglable entre 2 h et 4 h. Les durées de nettoyage suggérées sont de 2 h pour les saletés légères, 3 h pour les saletés moyennes, et 4 h pour les saletés moyennes à intenses. La porte se déverrouille dès que le four est froid.

IMPORTANT : Lorsque la table de cuisson est en cours d'utilisation, le programme Self-Cleaning (autonettoyage) est désactivé. Lorsque le programme Self-Cleaning (autonettoyage) est en cours, la table de cuisson est verrouillée.

Pour utiliser l'autonettoyage :

1. Appuyer sur SELF CLEAN (autonettoyage).
2. Appuyer sur la touche « + » ou « - » de Temp/Time (température/durée) pour entrer la durée du programme d'autonettoyage désirée.

3. Appuyer sur START (MISE EN MARCHÉ).

La porte du four se verrouille automatiquement. Les témoins lumineux DOOR LOCKED (PORTE VERROUILLÉE) et CLEAN (PROPRE) s'allument. La durée résiduelle est aussi affichée.

4. Lorsque le programme self-clean (autonettoyage) est terminé et que le four est froid, les témoins lumineux DOOR LOCKED (PORTE VERROUILLÉE) et CLEAN (PROPRE) s'éteignent.

5. Lorsque le four a complètement refroidi, retirer la cendre avec un chiffon humide.

Pour quitter le programme Self-Cleaning (autonettoyage) avant la fin, appuyer sur CANCEL (ANNULATION). La porte se déverrouille dès que le four est froid.

LAMPES DU FOUR

Les lampes du four sont des ampoules à halogène de 120 V, 25 W maximum. Elles s'allument à l'ouverture de la porte du four.

Remplacement de la lampe du four :

Avant de procéder au remplacement, s'assurer que le four est éteint et froid.

1. Débrancher l'alimentation.

2. Retirer le couvercle en verre de l'éclairage

tenir l'avant et tirer pour l'éloigner du four.

3. Retirer l'ampoule.

4. Remplacer l'ampoule.

Utiliser un mouchoir de papier ou des gants de coton pour manipuler l'ampoule. Pour éviter d'endommager ou de réduire la longévité de l'ampoule neuve, ne pas toucher l'ampoule avec les doigts nus.

5. Remise en place du couvercle d'ampoule.

Repousser rapidement dans la paroi.
Rebrancher l'alimentation.

EXIGENCES D'INSTALLATION

Outils et pièces

Rassembler les outils et pièces nécessaires avant d'entreprendre l'installation. Lire et observer les instructions fournies avec chacun des outils de la liste ci-dessous.

Outils nécessaires

- Clé à tuyauterie
- Clé à molette ou clé de 5/8 po (16 mm)
- Tournevis à tête plate de 1/8 po x 4 1/4 po (3 mm x 100 mm)
- Tournevis à tête cruciforme no 2
- Perceuse
- Clé à cliquet de 3/8 po (9,5 mm)
- Clé mixte de 15/16 po (24 mm)
- Pince
- Niveau
- Coupe-tube
- Tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm), 3/8 po (9,5 mm) et 5/16 po (7,9 mm)
- Marqueur ou crayon
- Foret de maçonnerie à pointe carburée de 3/16 po (4,8 mm)
- Foret de 1/8 po (3,2 mm)
- Composé d'étanchéité des raccords filetés résistant au gaz propane
- Solution non corrosive de détection des fuites

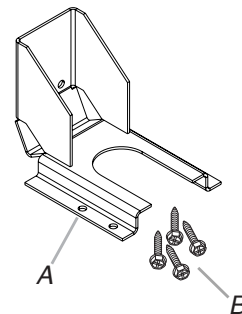
- Ruban à mesurer

Pour les conversions gaz propane/naturel

- Grand tournevis à lame plate
- Clé à molette
- Tourne-écrou de 7 mm
- Ruban adhésif de masquage
- Clé ouverte de 1/2 po (1,3 cm)
- Briquet
- T20® Torx®+ Tournevis
- Tournevis carré no 1
- Tournevis à tête cruciforme no 2

Pièces fournies

Vérifier que toutes les pièces sont présentes.



A. Bride antibascullement

B. (4) vis à tête cruciforme no 8-18 x 1 po (2,5 cm)

La bride antibascullement doit être bien fixée au plancher ou au mur. La profondeur du plancher peut nécessiter des vis plus longues pour l'ancrage de la bride dans le plancher.

Pièces nécessaires

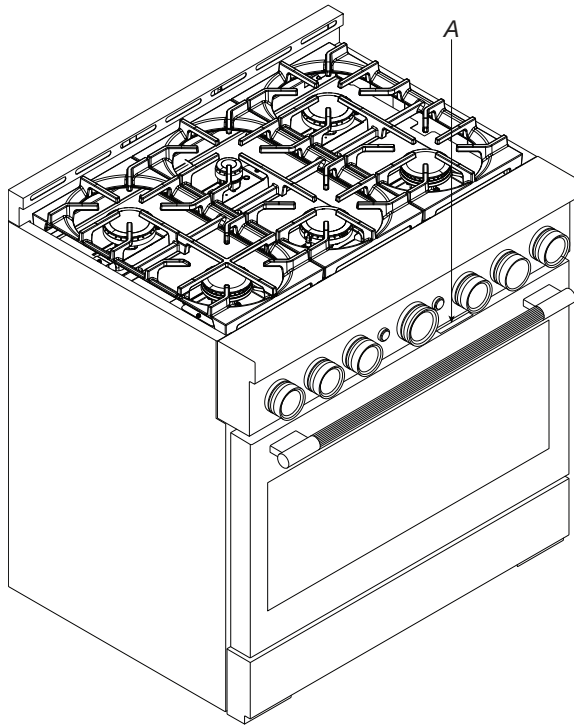
Vérifier les codes locaux et consulter le fournisseur de gaz. Vérifier l'alimentation en gaz et l'alimentation électrique existantes. Voir les sections « Spécifications électriques » et « Spécifications de l'alimentation en gaz ».

REMARQUE : S'assurer d'acheter uniquement des pièces et des accessoires Whirlpool certifiés par le fabricant de l'appareil. Il se peut que l'installation nécessite des pièces supplémentaires. Pour commander, consulter les coordonnées indiquées dans le guide de démarrage rapide.

Exigences d'emplacement

IMPORTANT : Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur. Ne pas obstruer le flux de combustion et de ventilation.

- C'est à l'installateur qu'incombe la responsabilité de respecter les distances de séparation spécifiées sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la console, du côté droit.



A. Plaque signalétique du numéro de modèle et de série

- Il est recommandé qu'une hotte de cuisinière de 585 CFM (993,9 m³/h) ou plus soit installée au-dessus de la cuisinière.
- Suivre les instructions d'installation de la hotte de cuisinière ou de l'ensemble hotte/micro-ondes pour les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.
- Dans le cas d'une cuisinière encastrée, l'enceinte doit recouvrir complètement les côtés et l'arrière de la cuisinière.
- Toutes les ouvertures dans le mur ou le plancher de l'emplacement d'installation de la cuisinière doivent être scellées.
- Ne pas réaliser de scellement entre la cuisinière et les armoires latérales.
- Les dimensions d'ouverture de l'armoire indiquées doivent être utilisées. Ces dimensions constituent les valeurs minimums des dégagements.
- La bride antibasculement doit être installée. Pour l'installation de la bride antibasculement fournie avec la cuisinière, voir la section « Installation de la bride antibasculement ».
- Une source d'électricité avec liaison à la terre est nécessaire. Voir la section « Spécifications électriques ».
- Un raccordement adéquat à l'alimentation en gaz doit être accessible. Voir la section « Spécifications de l'alimentation en gaz ».

- Demander à un installateur de revêtement de sol qualifié de vérifier que le revêtement de plancher peut supporter une température de 200 °F (93 °C). Dans le cas de l'installation de la cuisinière par-dessus un tapis, placer sous la cuisinière une plaque d'appui isolée, ou une plaque de contreplaqué de 1/4 po (6,4 mm).

IMPORTANT : Pour éviter d'endommager les armoires, consulter le constructeur de la maison ou le fabricant des armoires pour déterminer si les matériaux utilisés peuvent subir un changement de couleur, une déstratification ou d'autres dommages. Ce four a été conçu conformément aux exigences des normes UL et CSA International et respecte les températures maximales permises de 194 °F (90 °C) pour les armoires en bois.

Résidence mobile – Spécifications additionnelles à respecter lors de l'installation

L'installation de cette cuisinière doit être conforme aux dispositions de la norme Manufactured Home Construction and Safety Standard, Title 24 CFR, Part 3280 (anciennement Federal Standard for Mobile Home Construction and Safety, Title 24, HUD Part 280). Lorsque cette norme n'est pas applicable, l'installation doit satisfaire aux critères de la norme Standard for Manufactured Home Installations, ANSI A225.1/NFPA 501A ou aux dispositions des codes locaux. Au Canada, l'installation de cette cuisinière doit satisfaire aux stipulations de la version la plus récente de la norme CAN/CSA-Z240.1, ou des codes locaux en vigueur.

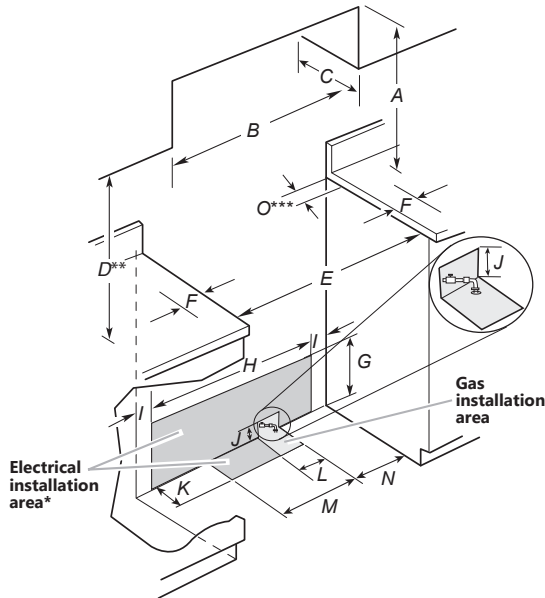
Autres critères à respecter pour une installation en résidence mobile :

- Lorsque cette cuisinière est installée dans une maison mobile, elle doit être fixée selon les instructions de ce document.
- Toute méthode pour fixer de façon sécuritaire la cuisinière est adéquate dès qu'elle respecte les normes mentionnées plus haut.

Dimensions de l'armoire

Les dimensions de l'espace entre les armoires correspondent à une installation entre des armoires de 24 po (61,0 cm) de profondeur, avec comptoir de 25 po (64,0 cm) de profondeur et de 36 po (91,4 cm) de hauteur. Les dimensions doivent être respectées pour que les éléments soient en affleurement avec la paroi arrière.

IMPORTANT : En cas d'installation d'une hotte ou d'un ensemble hotte/micro-ondes au-dessus de la surface de cuisson, suivre les instructions fournies avec la hotte ou l'ensemble hotte/micro-ondes concernant les dimensions de dégagement à respecter au-dessus de la surface de la table de cuisson.



- A. Pour la distance libre minimale vers la partie supérieure de la cuisinière.**
- B. Modèles de 30 po (76,2 cm) : Largeur minimale de l'armoire supérieure de 30 po (76,2 cm).
Modèles de 36 po (91,4 cm) : Largeur minimale de l'armoire supérieure de 36 po (91,4 cm).
Modèle de 48 po (121,9 cm) : Largeur minimale de l'armoire supérieure de 48 po (121,9 cm).
- C. 13 po (33 cm) maximum de profondeur de l'armoire supérieure
- D. Espace entre l'armoire supérieure et le comptoir : 18 po (45,7 cm)
- E. 30 po (76,2 cm) sur les modèles de 30 po (76,2 cm).
36 po (91,4 cm) sur les modèles de 36 po (91,4 cm).
48 po (121,9 cm) sur les modèles de 48 po (121,9 cm).
- F. 12 po (30,4 cm) minimum de dégagement entre les deux côtés de la cuisinière et les parois latérales ou d'autres matériaux combustibles.
- G. 15 po (38,1 cm)
- H. 22 po (55,9 cm) sur les modèles de 30 po (76,2 cm).
28 po (71,1 cm) sur les modèles de 36 po (91,4 cm).
40 po (101,6 cm) sur les modèles de 48 po (121,9 cm).
- I. 4 po (10,1 cm)
- J. 3 po (7,6 cm)
- K. 5 po (12,7 cm)
- L. 3 po (7,6 cm) sur les modèles de 30 po (76,2 cm).
11 po (27,9 cm) sur les modèles de 36 po (91,4 cm).
21 po (53,3 cm) sur les modèles de 48 po (121,9 cm).
- M. 7 1/2 po (19,0 cm)
- N. 9 po (22,9 cm)
- O. 6 po (15,2 cm)***

****Si aucune ventilation n'est utilisée, utiliser les valeurs de dégagement**

Modèles de 30 po (76,2 cm) : Distance de séparation minimale de 42 po (106,7 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d'une surface combustible.

Modèles de 36 po (91,4 cm) : Distance de séparation minimale de 42 po (106,7 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d'une surface combustible.

Modèles de 48 po (121,9 cm) : Distance de séparation minimale de 48 po (121,9 cm) ou plus entre le dessus de la table de cuisson et le dessous d'une surface combustible.

***Si la surface de la paroi arrière est fabriquée d'un matériau combustible et qu'aucun dossier n'est installé, un dégagement minimal de 6 po (15,2 cm) est nécessaire pour tous les modèles.

Spécifications électriques – É.-U. seulement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Appareil relié à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

S'assurer que le raccordement électrique est adéquat et conforme au code national de l'électricité, ANSI/NFPA 70 dernière édition et à tous les codes et règlements locaux en vigueur.

Pour obtenir un exemplaire des normes des codes ci-dessus, contacter :

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

AVERTISSEMENT : Un raccordement inapproprié du conducteur de mise à la terre de l'équipement peut causer un risque de décharge électrique. Vérifier avec un électricien ou un technicien de dépannage qualifié en cas de doute quant à la qualité de la liaison à la terre de l'appareil. Ne pas modifier la prise du cordon d'alimentation. Si elle ne correspond pas à la prise de sortie, faire installer une fiche appropriée par un électricien qualifié.

Raccordement électrique

Pour installer la cuisinière de façon appropriée, il faut établir le type de raccords électriques qui sera utilisé et suivre les instructions de ce document.

- La cuisinière doit être alimentée par une source d'électricité et une tension appropriées, comme spécifié sur la plaque signalétique. La plaque signalétique se trouve sous la console, du côté droit.
- Cette cuisinière est fabriquée avec un cordon d'alimentation à 4 conducteurs classé pour une tension de 240 V à 40 A pour une utilisation à 194 °F (90 °C) et dont l'utilisation avec les cuisinières a été testée.

Puissance nominale de la cuisinière*		Intensité nominale spécifiée du cordon d'alimentation et de la protection du circuit
120/240 V	120/208 V	A
8,8 à 16,5 kW	7,8 à 12,5 kW	40 ou 50**
16,6 à 22,5 kW	12,6 à 18,5 kW	50**

*La charge NEC calculée est inférieure à la charge totale connectée indiquée sur la plaque signalétique.

**Pour les ensembles avec cordon de 50 A nominal, utiliser des troussees conçues pour être utilisées avec une ouverture de raccord d'un diamètre nominal de 1 3/8 po (34,9 mm).

- Un élément de protection contre les surintensités comme un disjoncteur ou un fusible du bon type est requis.
- Le calibre des câbles et des raccords doit être conforme à la puissance nominale de la cuisinière.
- Lorsqu'une source d'alimentation à une phase à 4 fils de 240 V CA à 60 Hz est accessible, une protection de circuit minimum de 40 A est requise pour les cuisinières de 30 po (76,2 cm). Sur les cuisinières de 36 po (91,4 cm) et de 48 po (121,9 cm), une protection minimale du circuit de 50 A est requise.

REMARQUE : Si votre maison n'est pas munie d'un système électrique à 4 fils, consultez un électricien qualifié.

- On recommande d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé.
- Cette cuisinière est munie d'un cordon d'alimentation certifié UL ou CSA International Certified conçu pour être branché dans un réceptacle mural 14-50R standard. Veiller à ce que la prise murale se trouve à proximité de l'emplacement définitif de la cuisinière.



- Ne pas utiliser de rallonge.
- Le schéma de câblage est situé au dos de la cuisinière ou dans un sac de plastique transparent.

Spécifications électriques – Canada seulement

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Appareil relié à la terre.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

Vérifier que le raccordement à la source d'électricité et le calibre des conducteurs sont conformes aux prescriptions de la plus récente édition de la norme CSA C22.1, partie 1 – Code canadien de l'électricité, et de tout code ou règlement local en vigueur.

Pour obtenir un exemplaire des normes des codes ci-dessus, contacter :

Canadian Standards Association
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADA

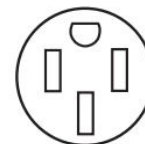
- En cas de doute quant à la qualité de la liaison à la terre de la cuisinière, consulter un électricien qualifié.

Puissance nominale de la cuisinière*		Intensité nominale spécifiée du cordon d'alimentation et de la protection du circuit
120/240 V	120/208 V	A
8,8 à 16,5 kW	7,8 à 12,5 kW	40 ou 50**
16,6 à 22,5 kW	12,6 à 18,5 kW	50**

*La charge NEC calculée est inférieure à la charge totale connectée indiquée sur la plaque signalétique.

**Pour les ensembles avec cordon de 50 A nominal, utiliser des troussees conçues pour être utilisées avec une ouverture de raccord d'un diamètre nominal de 1 3/8 po (34,9 mm).

- Lorsqu'une source d'alimentation à une phase à 4 fils de 240 V CA à 60 Hz est accessible, une protection de circuit minimum de 40 A est requise pour les cuisinières de 30 po (76,2 cm). Sur les cuisinières de 36 po (91,4 cm) et de 48 po (121,9 cm), une protection minimale du circuit de 50 A est requise.
- On recommande d'utiliser un fusible ou un disjoncteur temporisé.
- Cette cuisinière est munie d'un cordon d'alimentation certifié UL ou CSA International Certified conçu pour être branché dans un réceptacle mural 14-50R standard. Veiller à ce que la prise murale se trouve à proximité de l'emplacement définitif de la cuisinière.



- Ne pas utiliser de rallonge.

Spécifications de l'alimentation en gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

Observer les dispositions de tous les codes et règlements en vigueur.

IMPORTANT : Cette installation doit être effectuée conformément avec les codes et règlements locaux. En l'absence de code local, l'installation doit satisfaire aux prescriptions de la plus récente édition du code national en vigueur de la National Fuel Gas Code ANSI Z223.1/NFPA 54 ou au Canada, National Gas and Propane Installation Code, CSA B149.1.

IMPORTANT : Les tests de fuite de la cuisinière doivent être effectués selon les instructions du fabricant. Consulter le point « Achever le raccordement » de la section « Raccordements au gaz » pour obtenir les instructions de test de fuite.

Type de gaz

Gaz naturel :

- Cette cuisinière a été configurée à l'usine pour l'alimentation au gaz naturel. La plaque signalétique située sous la console, du côté droit, contient des informations sur les types de gaz utilisables. Si le type de gaz offert n'est pas mentionné sur la plaque signalétique, consulter le fournisseur local.

Conversion pour l'alimentation au propane :

L'opération de conversion doit être exécutée par un technicien de réparation qualifié.

Ne pas entreprendre de convertir la cuisinière pour une utilisation avec un gaz différent de celui indiqué sur la plaque signalétique sans d'abord consulter le fournisseur de gaz. Pour la conversion au gaz propane, utiliser la trousse de conversion au gaz propane fournie avec la cuisinière et voir la section « Conversions pour changement de gaz ». Les pièces pour cette trousse se trouvent dans le sachet contenant la documentation fournie avec la cuisinière.

Conduite de gaz

- Installer une canalisation de gaz rigide de 3/4 po (1,9 cm) jusqu'à l'emplacement d'installation de la cuisinière. Un tuyau d'un plus petit diamètre utilisé sur une grande distance pourrait ne pas fournir une alimentation suffisante en gaz. Pour l'alimentation au propane, le diamètre des canalisations ou tuyaux doit être de 1/2 po (1,3 cm) minimum. En général, le fournisseur de gaz propane détermine les matériaux à utiliser et le diamètre approprié.
- **REMARQUE :** On doit utiliser un composé d'étanchéité pour tuyauteries résistant à l'action du gaz propane. Ne pas utiliser de ruban adhésif de plomberie.

Raccord métallique flexible pour appareil ménager :

- Si les codes locaux le permettent, un nouveau raccord flexible en métal de 4 à 5 pi (122 à 152,4 cm) de long et de 1/2 po (13 mm) ou 3/4 po (19 mm) D.I. (diamètre intérieur) certifié par CSA peut être utilisé pour raccorder la cuisinière à la canalisation de gaz.

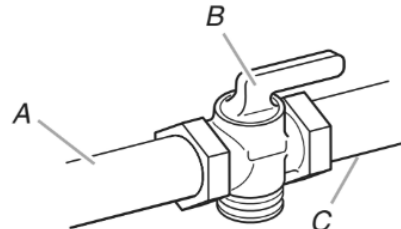


- Un raccord de tuyauterie mâle de 1/2 po (13 mm) est nécessaire pour la connexion sur le raccord à filetage femelle à l'entrée du détendeur de l'appareil.
- Ne pas plier ou endommager le tuyau de métal flexible lors du déplacement de la cuisinière.

IMPORTANT : Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement la connexion sur le détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Lors du serrage des raccords, empêcher le détendeur de tourner ou de bouger.

- Robinet d'arrêt nécessaire :

Procéder à l'installation d'un robinet d'arrêt manuel pour la conduite de gaz dans un endroit facile d'accès. Ne pas entraver l'accès au robinet d'arrêt manuel. Le robinet d'arrêt manuel est prévu pour ouvrir ou fermer l'alimentation en gaz de la table de cuisson.



- A. Conduite de gaz
- B. Robinet d'arrêt en position « ouverte »
- C. Vers la cuisinière

Détendeur

Le détendeur fourni avec cette cuisinière doit être utilisé. La pression d'alimentation du détendeur doit être comme suit pour un fonctionnement correct :

Gaz naturel :

Pression minimale : 5 po (12,7 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau

Gaz propane :

Pression minimale : 11 po (27,9 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau

En cas d'incertitude quant à la pression d'alimentation à établir, contacter le fournisseur de gaz local.

Caractéristiques d'alimentation du brûleur

Les débits thermiques indiqués sur la plaque signalétique correspondent à une altitude d'utilisation inférieure à 2 000 pi (609,6 m).

Lorsque l'appareil est utilisé à une altitude supérieure à 2 000 pi (609,6 m), on doit réduire le débit thermique indiqué de 4 % pour chaque tranche de 1 000 pi (304,8 m) au-dessus du niveau de la mer (non applicable au Canada).

Essai de pression de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Mise sous pression à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,5 cm] de colonne d'eau)

Pour tout test de pressurisation du système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt des canalisations d'alimentation en gaz à pressuriser.

Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) 14 po (35,5 cm) de colonne d'eau ou moins

Lors de tout test de mise sous pression de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

INSTALLATION

Déballage de la cuisinière

⚠ AVERTISSEMENT

Risque de poids excessif

Utiliser deux personnes ou plus pour déplacer et installer l'appareil.

Le non-respect de cette instruction peut causer une blessure au dos ou d'autres blessures.

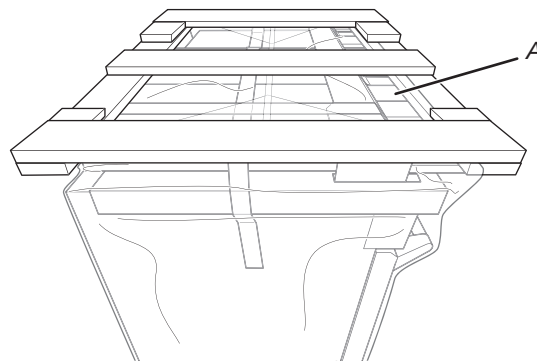
Ôter les matériaux d'emballage, le ruban adhésif et la pellicule protectrice de la cuisinière. Maintenir la palette d'expédition sous la cuisinière. Retirer les grilles de four et le sachet de pièces de l'intérieur du four. Retirer les grilles du dessus du four.

Retirer la plinthe

1. La plinthe de votre cuisinière est emballée sur le dessus de l'appareil.

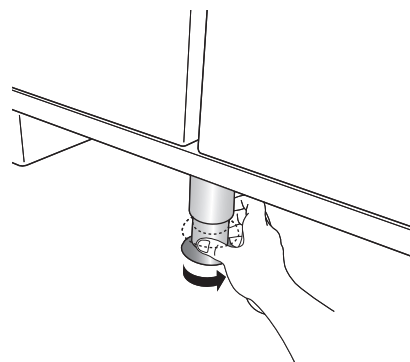
1. Enlever la plinthe du dessus de la cuisinière et de l'emballage.

Dans l'emballage



A. Plinthe

2. Placer la plinthe de côté pour éviter les rayures.
2. Pour les modèles de 48 po (121,9 cm) uniquement, faire pivoter le support central dans le sens antihoraire pour le dégager de la palette jusqu'à la butée.



REMARQUE : Ce support est utilisé uniquement pour l'expédition et n'est pas nécessaire à l'installation.

3. Disposer un morceau de carton provenant de l'emballage sur le plancher derrière la cuisinière. À deux personnes ou plus, saisir fermement chaque côté de la cuisinière. Soulever la cuisinière d'environ 3 po (8,0 cm) et la déplacer vers l'arrière jusqu'à la faire descendre de la palette d'expédition. Installer la cuisinière sur le carton pour éviter d'endommager le plancher.

Bride antibasculement

⚠ Avertissement



Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

1. Déterminer la méthode de montage à utiliser : au plancher ou au mur. Pour un plancher en pierre ou en briquetage, on peut utiliser la méthode de montage au mur.

2. Déterminer et marquer l'axe central de l'espace à découper. On doit installer la bride de montage du côté gauche de la découpe. Placer la bride de montage dans l'ouverture découpée comme indiqué dans l'illustration suivante.

Mesure B :

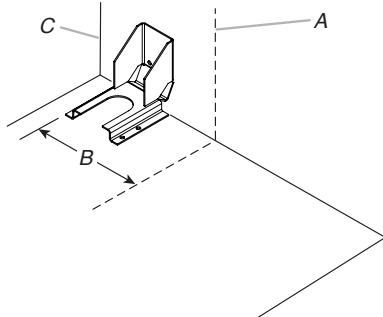
Cuisinières de 30 po (76,2 cm) : 13 po (33,0 cm)

Cuisinières de 36 po (91,4 cm) : 16 po (40,6 cm)

Cuisinières de 48 po (121,9 cm) : 22 po (55,9 cm)

Mesure C :

Distance optionnelle du mur arrière. Si le mur arrière est fabriqué d'un matériau combustible et qu'aucun dossier n'est installé, un dégagement minimal de 6 po (15,2 cm) est nécessaire pour tous les modèles. Adapter l'installation de la bride antibasculement.



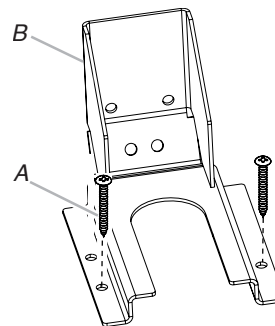
A. Ligne centrale

B. Axe central de l'ouverture découpée jusqu'au bord extérieur de la bride antibasculement.

C. Mur arrière au dos de la cuisinière

3. Percer deux trous de 1/8 po (3,0 mm) qui correspondent aux trous de la bride selon la méthode de montage déterminée. Voir les illustrations suivantes.

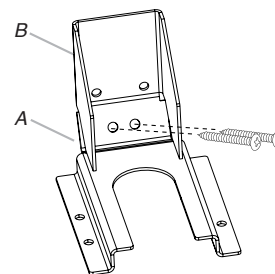
Montage au plancher



A. Vis no 12 x 1 5/8 po (4,1 cm)

B. Bride antibasculement

Montage mural



A. Vis no 12 x 1 5/8 po (4,1 cm)

B. Bride antibasculement

4. Utiliser un tournevis cruciforme pour visser la bride antibasculement au mur ou au plancher à l'aide de deux vis no 12 x 1 5/8 po (4,1 cm) incluses.

En fonction de l'épaisseur du plancher, des vis plus longues peuvent s'avérer nécessaires pour fixer la bride au sous-plancher. Des vis plus longues sont offertes chez votre quincaillerie locale.

5. Déplacer la cuisinière suffisamment près de l'ouverture pour pouvoir effectuer les raccordements électriques. Enlever la base d'expédition, le carton ou le panneau de fibre de sous la cuisinière.

6. Poursuivre l'installation de la cuisinière en utilisant les instructions d'installation suivantes.

Réglage des pieds de nivellement

1. Si un réglage de la hauteur de la cuisinière est nécessaire, utiliser une clé ou une pince pour desserrer les quatre pieds de nivellement.

Cette opération peut être effectuée alors que la cuisinière repose sur sa partie postérieure ou sur deux pieds après avoir été relevée en position verticale.

REMARQUE : Pour placer à nouveau la cuisinière en position verticale, placer un carton ou un panneau de fibres dur devant la cuisinière. À l'aide de deux personnes ou plus, replacer la cuisinière debout sur le carton ou le panneau de fibre.

AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

2. Mesurer la distance entre le haut du plan de travail et le plancher.
3. Mesurer la distance entre le haut de la table de cuisson et le bas des pieds de nivellement. Cette distance doit être la même. Dans le cas contraire, régler les pieds de nivellement à la hauteur correcte. Les pieds de nivellement peuvent être desserrés pour ajouter une hauteur maximum de 1 po (2,5 cm). Une longueur minimum de 3/16 po (5 mm) est nécessaire pour engager la bride antibasculement.

REMARQUE : Si un réglage de la hauteur est effectué alors que la cuisinière est debout, incliner la cuisinière vers l'arrière pour régler les pieds avant, puis incliner la cuisinière vers l'avant pour régler les pieds arrière.

4. Lorsque la cuisinière est à la hauteur souhaitée, vérifier que l'espace sous la cuisinière est suffisant pour loger la bride antibasculement. Avant de faire glisser la cuisinière à son emplacement final, vérifier qu'il sera possible de faire glisser la bride antibasculement sous la cuisinière et sur le pied de nivellement arrière avant l'installation de la bride antibasculement.

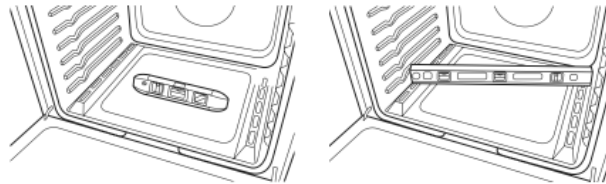
REMARQUE : En cas d'utilisation d'un jeu de garnitures, le dessus de la table de cuisson doit être plus haut que le plan de travail. Voir les instructions d'installation fournie avec le jeu de garnitures pour la hauteur correcte.

Ajustement de l'aplomb

Vérifier si la cuisinière est munie de la fonction Steam Clean (nettoyage à la vapeur) en consultant la section « Entretien de la cuisinière » des instructions d'utilisation.

Pour les cuisinières avec nettoyage à la vapeur :

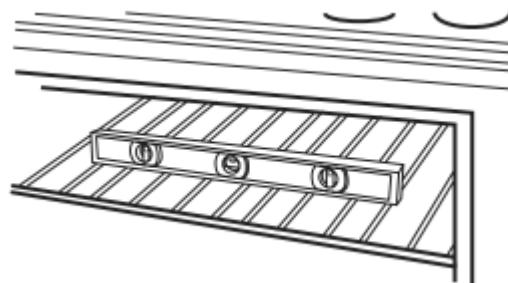
1. En fonction de la taille du niveau, le placer sur le bas du four comme indiqué dans l'une des deux figures ci-dessous. Contrôler l'aplomb transversal et dans le sens avant/arrière.



2. Si la cuisinière n'est pas de niveau, tirer la cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied de nivellement arrière sorte de la bride antibasculement.
3. Suivre les instructions fournies pour le style 1.

Pour les cuisinières sans nettoyage à la vapeur :

1. Placer une grille plate dans le four.
2. Placer un niveau sur la grille et contrôler l'aplomb de la cuisinière, d'abord transversalement, puis dans le sens avant/arrière.



3. Si la cuisinière n'est pas de niveau, tirer la cuisinière vers l'avant jusqu'à ce que le pied de nivellement arrière sorte de la bride antibasculement.
4. Suivre les instructions fournies pour le style 1.

Style 1 : Cuisinières avec tiroir de remisage :

Utiliser une clé à cliquet de 1/4 po (6,4 mm), une clé ou une pince pour régler les pieds de nivellement vers le haut ou vers le bas jusqu'à ce que la cuisinière soit d'aplomb. Repousser la cuisinière pour la remettre en place. Vérifier que le pied de nivellement arrière est engagé dans la bride antibasculement.

Raccordement au gaz

⚠ AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

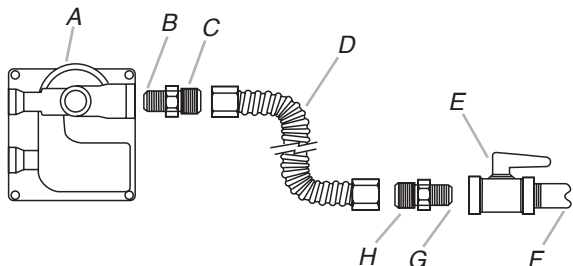
En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

1. Assembler le connecteur flexible de la canalisation d'alimentation en gaz sur le régulateur de pression situé au milieu de la cuisinière.
2. Appliquer un composé d'étanchéité de filetages résistant au propane sur l'extrémité filetée la plus petite des adaptateurs de raccord flexible. (Voir B et G ci-dessous).
3. Fixer un raccord d'adaptation sur le détendeur et l'autre raccord d'adaptation sur le robinet d'arrêt de la canalisation de gaz. Serrer les deux adaptateurs en s'assurant de ne pas déplacer ou tourner le détendeur.
4. Utiliser une clé mixte de 15/16 po (2,4 cm) et une pince multiprise pour fixer l'alimentation flexible de gaz sur les adaptateurs. S'assurer que le raccord n'est pas déformé.

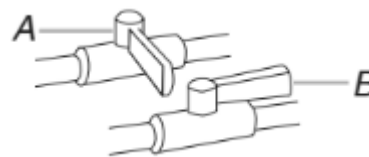
IMPORTANT : Tous les raccords doivent être bien serrés à l'aide d'une clé. Ne pas serrer excessivement la connexion sur le détendeur. Un serrage excessif pourrait provoquer une fissuration du détendeur et une fuite de gaz. Lors du serrage des raccords, empêcher le détendeur de tourner ou de bouger.



- | | |
|---|--|
| A. Détendeur | E. Robinet d'arrêt manuel |
| B. Appliquer un composé d'étanchéité. | F. Conduite de gaz de 1/2 po (12,7 mm) ou 3/4 po (19,1 mm) |
| C. Raccord d'adaptation (doit posséder un filetage mâle 1/2 po [1,3 cm] pour tuyauterie). | G. Appliquer un composé d'étanchéité. |
| D. Raccord flexible | H. inclus |

Achever le raccordement

1. Ouvrir le robinet d'arrêt manuel sur la canalisation d'alimentation en gaz. Le robinet est ouvert lorsque la manette est parallèle au conduit d'alimentation en gaz.



- A. Robinet fermé
B. Robinet ouvert

2. Vérifier tous les raccords en les badigeonnant d'une solution de détection des fuites non corrosive approuvée. L'apparition de bulles indique une fuite. Réparer toutes les fuites.
3. Ôter les chapeaux de brûleur de la cuisinière et les grilles du sachet de pièces. Placer les chapeaux de brûleur sur les bases de brûleur. Placer les grilles sur les brûleurs et chapeaux.

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de décharge électrique

Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.

Ne pas enlever la prise de liaison à la terre.

Ne pas utiliser d'adaptateur.

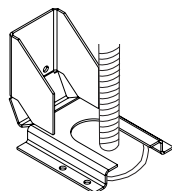
Ne pas utiliser de rallonge.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, un incendie ou une décharge électrique.

4. Brancher l'appareil sur une prise à 3 alvéoles reliée à la terre.
5. Ouvrir la source d'alimentation. Pour plus de renseignements, consulter les instructions pour l'utilisateur dans le Guide d'utilisation et d'entretien.

Vérification de l'emplacement de la bride antibasculement

- À l'aide d'une clé à molette ou d'une douille de 5/16 po (7,9 mm), tourner les quatre tiges de nivellement d'un tour complet pour soulever la cuisinière et fournir suffisamment de dégagement pour que le pied de nivellement arrière puisse pénétrer dans la bride antibasculement.



- Déplacer la cuisinière dans son emplacement final en s'assurant que le pied de nivellement arrière glisse dans la bride antibasculement.
- Utiliser une lampe de poche pour regarder sous la cuisinière et vérifier que le pied arrière de la cuisinière est inséré dans la fente de la bride antibasculement.

Système d'allumage électronique

Allumage initial et réglage des flammes de gaz

Un système d'allumage électronique est utilisé à la place des flammes de veille pour l'allumage des brûleurs (cuisinière et four). Lorsque le bouton de commande de la cuisinière est placé sur la position « LITE » (ALLUMAGE), le système produit une étincelle pour allumer le brûleur. La génération d'étincelles se poursuit aussi longtemps que le bouton de commande est laissé à la position « LITE » (ALLUMAGE).

Lorsqu'on place le bouton de commande du brûleur du four à la position désirée, les étincelles générées provoquent l'allumage du gaz.

Contrôle du fonctionnement des brûleurs de la cuisinière

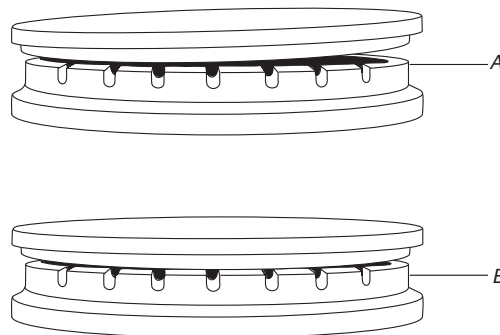
Brûleurs de surface ordinaires

Pousser sur chaque bouton de commande, puis les tourner sur la position « LITE » (ALLUMAGE).

La flamme doit s'allumer sur le brûleur en moins de 4 secondes. Lors de l'allumage initial du brûleur, le délai d'allumage peut être supérieur à 4 secondes du fait de la présence d'air dans la canalisation de gaz.

Si les brûleurs ne s'allument pas correctement :

- Tourner le bouton de commande de la cuisinière sur la position « OFF » (ARRÊT).
- Vérifier que la cuisinière est branchée. Vérifier que le disjoncteur ne s'est pas déclenché, et qu'aucun fusible du domicile n'a grillé.
- Vérifier que chaque robinet d'arrêt de gaz est à la position « open » (ouverture).
- Vérifier que les chapeaux de brûleur sont correctement placés sur la base des brûleurs.



A. Incorrect

B. Correct

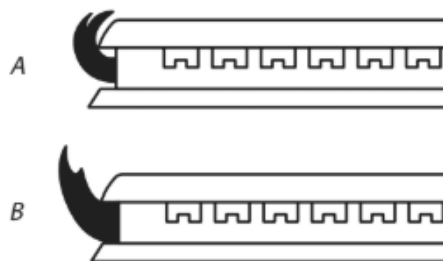
Répéter le processus de mise en marche. Si un brûleur ne s'allume pas à ce point, placer les boutons de commande sur « OFF » (ARRÊT) et communiquer avec votre marchand ou compagnie de service autorisée pour obtenir de l'aide. Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

Panne de courant

En cas de panne de courant prolongée, les brûleurs de surface peuvent être allumés manuellement. Tenir une allumette allumée près d'un brûleur et tourner le bouton dans le sens antihoraire à LITE (ALLUMAGE). Une fois le brûleur allumé, tourner le bouton au réglage souhaité.

Réglage de la taille des flammes

Régler la taille des flammes sur les brûleurs de la table de cuisson. Pour le réglage au débit thermique « minimum » de la cuisinière, on doit observer des flammes stables bleues de 1/4 po (6,4 mm).



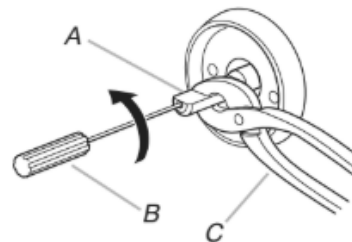
A. Débit thermique minimum

B. Débit thermique maximum

Réglage des brûleurs standard :

La vis de réglage au centre de la tige de commande du robinet permet de régler la taille des flammes. La tige de commande est située directement au-dessous du bouton de commande.

S'il est nécessaire de régler la taille des flammes pour le débit thermique « minimum » :



A. Tige du bouton de commande

B. Tournevis

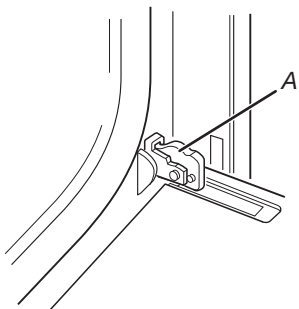
C. Pince

1. Allumer 1 brûleur et le tourner au réglage le plus bas.
2. Ôter le bouton de commande.
Immobiliser la tige de commande avec une pince. Utiliser un petit tournevis à lame pour faire tourner la vis située au centre de la tige de commande; ajuster les flammes à la taille désirée.
3. Réinstaller le bouton de commande.
4. Tester la flamme en tournant le bouton de commande pour le faire passer de « LO » (BASSE) à « HI (ÉLEVÉE) et observer les flammes pour chaque réglage.
5. Répéter les étapes ci-dessus pour chaque brûleur.

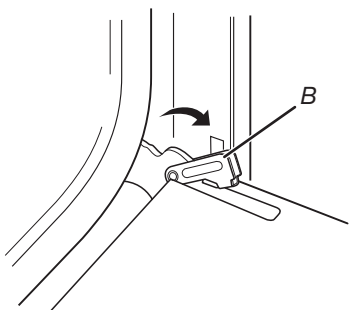
Porte du four

Retrait de portes

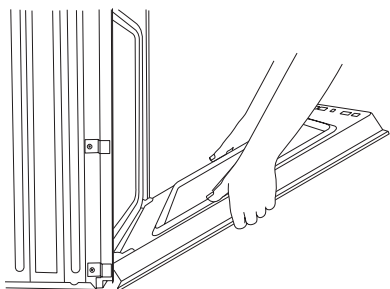
- Ne pas retirer les cales d'espacement latérales de porte avant que la cuisinière ne soit prête pour l'installation. Si on retire les cales d'espacement de la porte, celle-ci pourrait se déplacer et endommager le loquet de porte.
- Ne pas soulever ou déplacer la cuisinière par les poignées de la porte ou le panneau de commande.
- Avant d'installer la cuisinière, vous devrez retirer les portes du four. Préparer une surface où l'on pourra déposer les portes. Cette surface doit être plate et recouverte d'une couverture douce. On peut aussi utiliser les cornières de l'emballage.



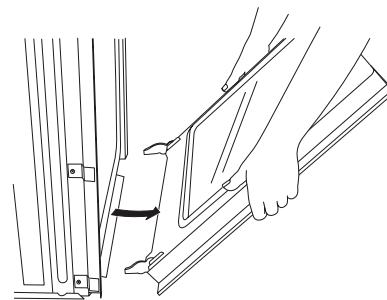
A. Charnière de la porte du four en position de verrouillage



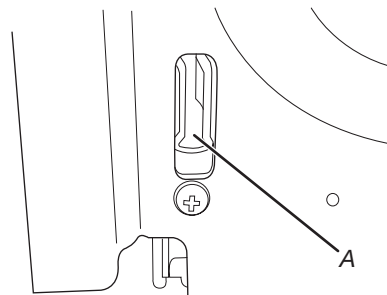
B. Charnière de la porte du four en position de déverrouillage



Fermer partiellement la porte pour engager les loquets de la gâche de porte. La porte restera bloquée à cette position.



Retirer et remettre en place les portes du four avec les deux mains. Vous devrez peut-être basculer doucement la porte d'un côté et de l'autre.



A. Encoche située dans le châssis du four pour le loquet de charnière de la porte

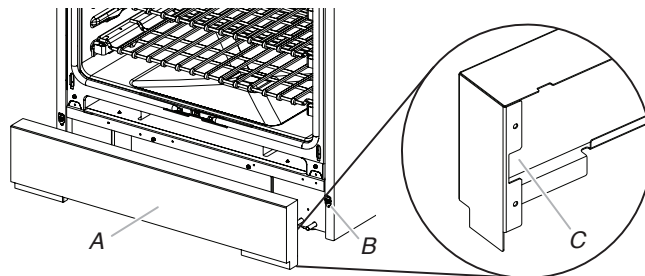
Réinstallation de la porte

- Pour remettre en place les portes du four, identifier les encoches pour les loquets de charnière situées dans la cavité du four, puis répéter les étapes précédentes dans l'ordre inverse. S'assurer que la porte ferme correctement et qu'il n'y a pas de blocage au niveau du loquet de la porte. Si nécessaire, retirer la porte et répéter les étapes précédentes. Si la cuisinière est connectée à une source d'alimentation électrique, ouvrir et fermer la porte pour s'assurer que la lampe du four s'allume et s'éteint convenablement.
- La cuisinière est équipée de pieds et de roulettes de nivellement. Une fois que l'on a retiré la cuisinière de la palette d'expédition, s'assurer que les pieds de nivellement ne sont pas en contact avec le sol, et utiliser les roulettes pour déplacer la cuisinière en position. Toujours couvrir la surface du sol pour éviter d'endommager le sol. Ne pas faire rouler la cuisinière directement sur le sol.

Installer la plinthe

REMARQUE : La porte doit être enlevée pour enlever ou remplacer la plinthe. Consulter la section « Retirer la porte ».

Aligner la plinthe sur les fentes pour plinthe et la pousser vers le bas.



A. Plinthe
B. Onglet de plinthe
C. Fente de plinthe

Achever l'installation

1. Vérifier que toutes les pièces sont maintenant installées. S'il reste une pièce inutilisée, passer en revue les différentes étapes pour découvrir laquelle aurait été oubliée.
2. Vérifier la présence de tous les outils.
3. Jeter ou recycler tous les matériaux d'emballage.
4. Contrôler l'aplomb de la cuisinière. Voir "Réglage de l'aplomb de la cuisinière".
5. Utiliser une solution d'eau tiède et de nettoyant ménager liquide doux pour éliminer tout résidu de cire laissé par les matériaux de protection de l'emballage. Sécher parfaitement avec un linge doux. Pour obtenir plus d'informations, consulter la section « Entretien et réparation de la cuisinière ».
6. Lire le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande en ligne.
7. Mettre en marche les brûleurs de surface et le four. Consulter le Guide de démarrage rapide et le Guide de commande pour obtenir des instructions précises sur le fonctionnement de la cuisinière.

Si la cuisinière ne fonctionne pas, contrôler ce qui suit :

- Le fusible du domicile est intact et bien serré, ou le disjoncteur ne s'est pas déclenché.
 - La cuisinière est branchée directement sur une prise de courant à 3 alvéoles, reliée à la terre.
 - Le robinet d'arrêt du détendeur est à la position "marche".
 - Le raccordement de l'alimentation électrique a été effectué.
 - Consulter la section « Dépannage » en ligne.
8. Après 5 minutes de fonctionnement de la cuisinière, évaluer le niveau de chaleur. Si la cuisinière est froide, arrêter la cuisinière et déterminer si le robinet d'arrêt d'alimentation en gaz est ouvert.
- Si le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz est fermé, l'ouvrir, puis répéter le test de 5 minutes décrit ci-dessus.
 - Si le robinet d'arrêt de l'alimentation en gaz est ouvert, appuyer sur le bouton CANCEL (ANNULATION) sur le tableau de commande du four et contacter un technicien qualifié.

Si vous avez besoin d'assistance ou de service :

Consulter le Guide de démarrage rapide pour obtenir les coordonnées.

CONVERSIONS DE GAZ

Les conversions pour changement de gaz naturel à propane ou de propane à gaz naturel doivent être effectuées par un installateur qualifié.

AVERTISSEMENT



Risque d'explosion

Utiliser une canalisation neuve d'arrivée de gaz approuvée par la CSA International.

Installer un robinet d'arrêt.

Bien serrer chaque organe de connexion de la canalisation de gaz.

En cas de connexion au gaz propane, demander à une personne qualifiée de s'assurer que la pression de gaz ne dépasse pas 14 po (36 cm) dans la colonne d'eau.

Par personnel qualifié, on entend : personnel agréé de chauffage, personnel agréé d'une compagnie de gaz, et personnel d'entretien agréé.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès, une explosion ou un incendie.

AVERTISSEMENT :

L'installation de cet ensemble de conversion doit être exécutée par le personnel qualifié d'une agence de service/entretien, conformément aux instructions du fabricant et en conformité avec les prescriptions de tous les codes et règlements applicables publiés par l'autorité juridictionnelle. Le non-respect de l'intégralité de ces instructions peut causer un incendie, une explosion ou du monoxyde de carbone qui pourraient entraîner des dommages matériels, des blessures ou la mort. Le personnel qualifié d'une agence de service/entretien assume la responsabilité de l'installation correcte de cet ensemble. L'installation ne peut être considérée comme adéquate et complète qu'après contrôle satisfaisant du fonctionnement de l'appareil converti conformément aux instructions du fabricant fournies avec l'ensemble.

Conversion pour l'alimentation au propane

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

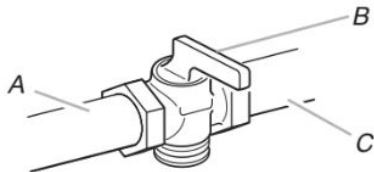
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



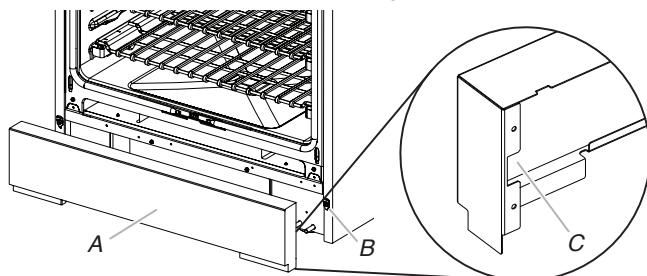
- A. Vers la cuisinière
- B. Robinet d'arrêt en position « fermée »
- C. Conduite de gaz

2. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

Conversion du détendeur de gaz (du gaz naturel au gaz propane)

REMARQUE : La porte doit être enlevée pour enlever ou remplacer la plinthe. Consulter la section « Retirer la porte ».

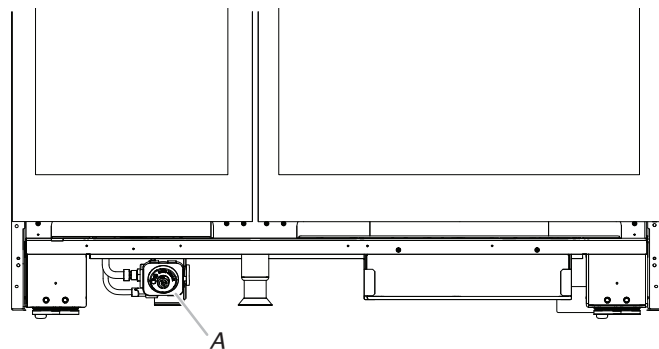
1. Soulever la plinthe et le retirer des onglets de plinthe.



- A. Plinthe
- B. Onglet de plinthe
- C. Fente de plinthe

2. Placer doucement la plinthe de côté pour éviter les rayures.

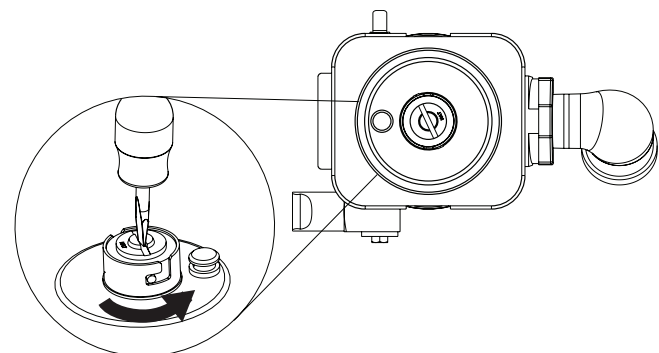
3. Localiser le détendeur situé du côté arrière gauche de la cuisinière.



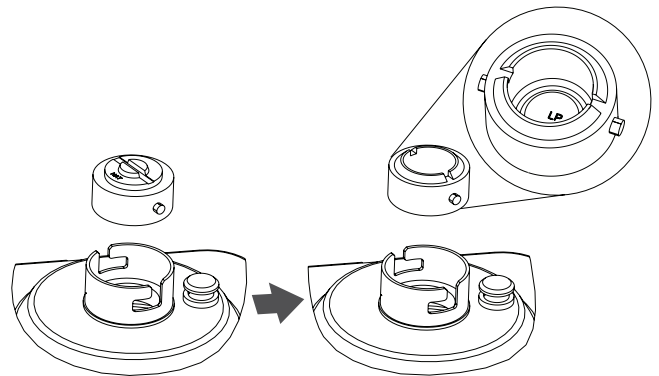
A. Détendeur

4. Retirer le chapeau du détendeur à l'aide d'un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire.

REMARQUE : Ne pas enlever le ressort situé sous le capuchon.



5. Retourner le capuchon du détendeur et le réinstaller sur le régulateur pour que l'embout vide fasse face vers l'extérieur et que les lettres « LP » soient visibles.



6. Serrer le chapeau du détendeur à l'aide d'un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens horaire.

7. Tester le détendeur et la canalisation de gaz. On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) de colonne d'eau à la pression de service. Pour le fonctionnement et le contrôle du réglage du détendeur, il faut que la pression d'admission au détendeur corresponde aux indications ci-dessous :

Gaz propane :

Pression minimum : 10 po (25,4 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 14 po (35,6 cm) de colonne d'eau

Essai de pression de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Mise sous pression à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,6 cm] de colonne d'eau)

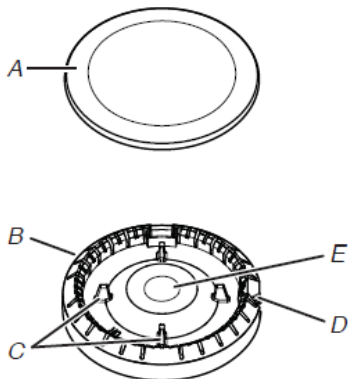
Lors de tout test de mise sous pression de ce système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,6 cm] de colonne d'eau) ou moins

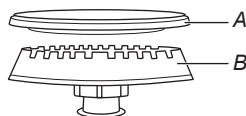
Lors de tout test de mise sous pression de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

Conversion des brûleurs de surface (du gaz naturel au gaz propane)

1. Ôter le chapeau de brûleur.
2. Ôter la base du brûleur.



- A. Chapeau de brûleur
- B. Base du brûleur
- C. Tiges d'alignement
- D. Électrode d'allumage
- E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz



Grand brûleur

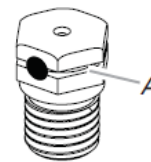
- A. Chapeau de brûleur
- B. Base du brûleur

3. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 9/32 po (7 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur; tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever l'injecteur. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



- A. Électrode d'allumage
- B. Injecteur
- C. Porte-injecteur
- D. Vis

4. Retirer les injecteurs fournis dans le sachet de documentation situé dans le four. Chaque injecteur est marqué d'un code d'identification gravé et comporte une rainure dans la zone hexagonale. Remplacer le gicleur pour gaz naturel par le gicleur correct pour propane.



A. Fente de propane

Consulter le tableau suivant pour connaître le bon positionnement de l'injecteur à orifice pour gaz propane.

Tableau de sélection des gicleurs/injecteurs femelles pour gaz propane

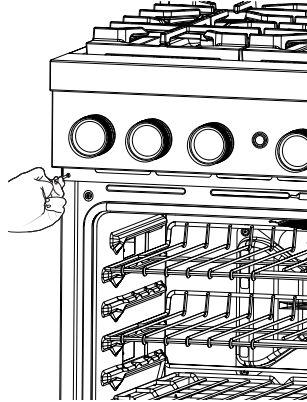
Puissance thermique	Empreinte	Taille	Style de brûleur
4 000 BTU/hr	62	0,62 mm	Petite
11 000 BTU/hr	100	1,00 mm	Moyen
12 000 BTU/hr	100	1,00 mm	Gros brûleur – principal
	38	0,38 mm	Gros brûleur – mijotage

REMARQUE : Consulter la fiche technique située dans le couvercle arrière pour le débit thermique de chaque brûleur selon le gaz.

5. Placer l'injecteur pour gaz naturel dans le sachet des injecteurs.
IMPORTANT : Conserver les injecteurs pour gaz naturel au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz naturel.
6. Réinstaller la base du brûleur.
7. Réinstaller le chapeau de brûleur.
8. Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

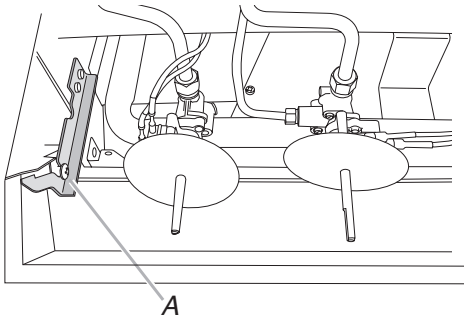
Effectuer le réglage faible de mijotage du brûleur de surface au propane

1. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
2. À l'aide d'un tournevis carré, retirer les boutons de commande et encadrements du brûleur de surface (les boutons de commande du four et de la plaque n'ont pas besoin d'être enlevés).
3. Ouvrir la porte du four et ôter les deux vis qui maintiennent la console de commande en place de chaque côté de la cuisinière.



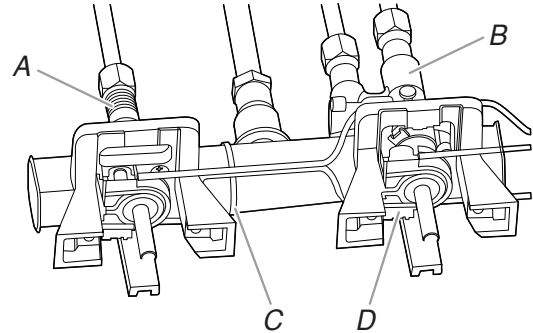
REMARQUE : Veiller à laisser la porte ouverte, sans quoi la console de commande ne reposera pas correctement sur les brides latérales une fois attachées.

4. Tirer la console de commande vers le haut et la laisser retomber vers l'avant dans les brides à encoche de la console situées de chaque côté.

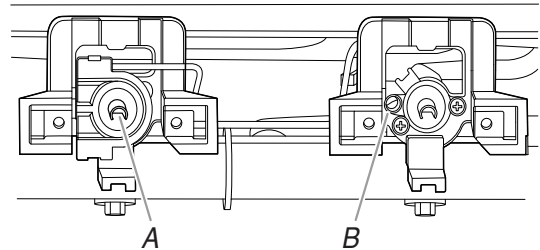


A. Brides de la console de commande

5. Trouver la vis de réglage d'intensité faible pour le brûleur approprié sur la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central (aluminium) est située au centre de la tige de la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs avant gauche et avant droite (laiton) est située derrière le commutateur d'allumage sur le corps de la valve, à gauche de la tige. Pour retirer le commutateur d'allumage, couper l'attache mono-usage et tirer le commutateur pour le sortir de la tige de valve.



- A. Valve en aluminium pour les brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central.
 B. Valve en laiton pour les brûleurs avant gauche et avant droit.
 C. Attache-fils
 D. Commutateur d'allumage



- A. Vis de réglage d'intensité faible pour la valve en aluminium au centre de la tige.
 B. Vis de réglage d'intensité faible de la valve en laiton.

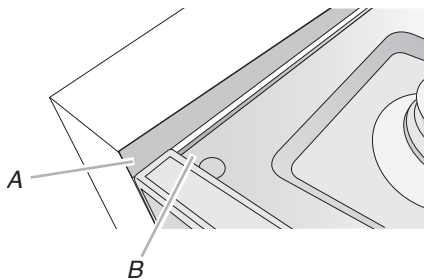
6. En plaçant le brûleur sur ON (MARCHE) (le brûleur devra être allumé manuellement à l'aide d'un briquet) et régler sur simmer LOW (mijotage FAIBLE), régler la flamme de mijotage vers le bas pour obtenir la bonne puissance en BTU. À l'aide d'un tournevis à lame plate de 1/8 po x 4 1/4 po (3,2 mm x 10,8 cm), tourner la vis de réglage d'intensité de mijotage faible dans le sens horaire jusqu'à ce que la hauteur de la flamme se situe au niveau du chapeau ou en dessous. Si la flamme devient instable et tremblote ou semble courir autour du brûleur, le réglage est trop faible et la vis doit être tournée dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme soit stable. Répéter cette étape pour tous les brûleurs de surface.

REMARQUE : Utiliser le bouton pour régler la valve du brûleur.

REMARQUE : Régler individuellement chaque brûleur.

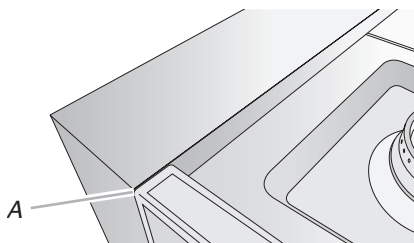
7. Une fois les réglages terminés, replacer les commutateurs d'allumage sur les valves.

8. Soulever la console de commande et la remettre en place. Pour que les deux soient bien emboîtées, le rebord de la console de commande doit se rabattre par-dessus la bordure de l'avant de la table de cuisson.
- REMARQUE :** Il pourrait être nécessaire de soulever les tiges de valves pour effectuer l'alignement avec les trous de la console.



A. Rebord de la console de commande
B. Bordure avant la table de cuisson de la cuisinière

9. Vérifier que la console de commande est en affleurement avec le bord supérieur de la cuisinière.

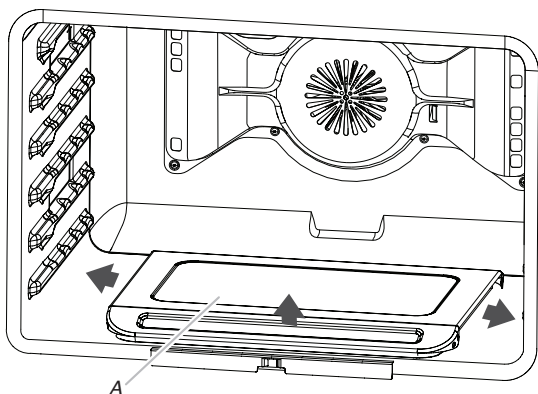


A. En affleurement avec le dessus de la cuisinière

10. Remettre en place les vis de chaque côté de la console de commande.
11. Replacer les encadrements à l'aide des deux vis qui se fixent aux supports de valves, en s'assurant de bien placer les encadrements avant et arrière. Ils ne pourront être correctement fixés s'ils ne sont pas à la bonne place.
12. Placer les boutons de surface sur les tiges des valves.
13. Replacer les grilles des brûleurs.

Conversion du brûleur de cuisson au four (modèles de 30 po [76,2 cm] et de 36 po [91,4 cm] et cavité du four de droite sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

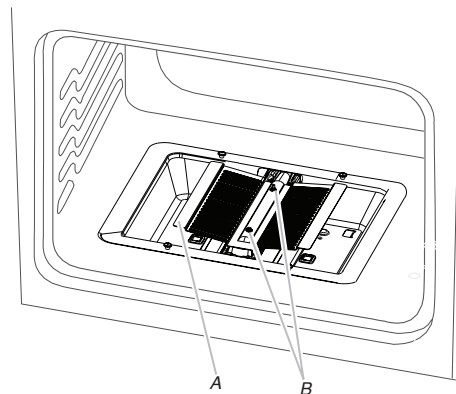
1. Glisser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite ou la gauche.



A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

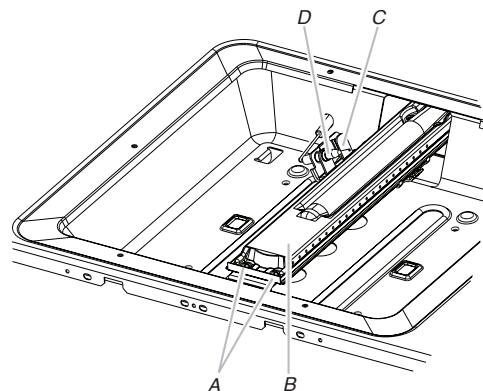
2. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer, puis le garder pour plus tard.

3. En utilisant un tournevis à douille de 1/4 po (6,4 mm), dévisser les écrous du déflecteur du four et retirer le déflecteur du four. Garder de côté.



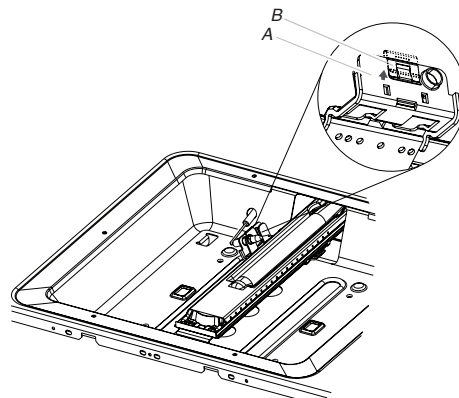
A. Déflecteur du four
B. Écrous du déflecteur du four

4. Retirer les vis du brûleur de cuisson au four et le brûleur de cuisson au four. Faire pivoter le brûleur sur 90° sur la gauche et le poser doucement sur son côté.



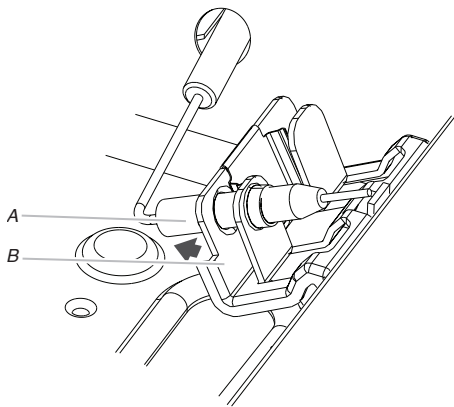
A. Vis du brûleur de cuisson au four
B. Brûleur de cuisson au four
C. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
D. Électrode du brûleur de cuisson au four

5. Soulever l'attache située sur le support de l'électrode du brûleur de cuisson au four avec le doigt ou avec un tournevis plat puis retirer l'électrode.



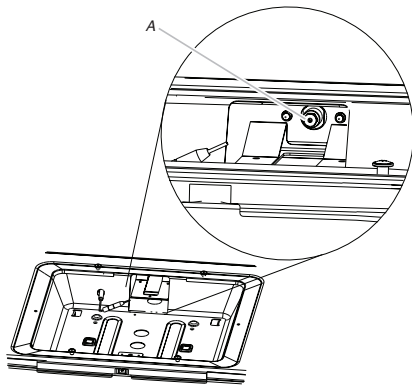
A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

6. Retirer l'électrode du support.



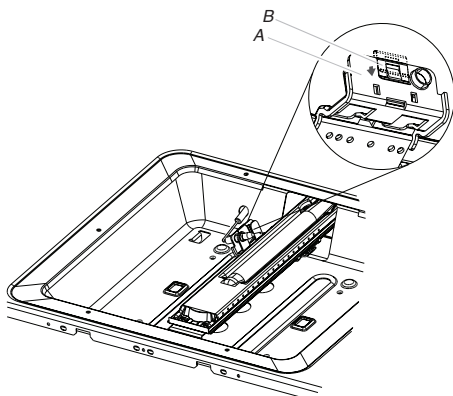
A. Tenir l'électrode ici
B. Support

7. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



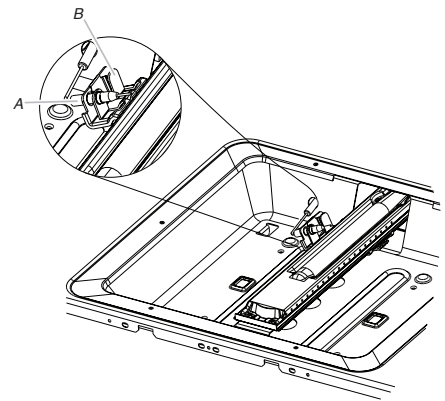
A. Gicleur de gaz propane

8. Chaque injecteur de gaz propane est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au four numéro 125.
9. Placer le gicleur pour gaz naturel dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
10. Enfoncer l'attache dans le support de l'électrode.



A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

11. Replacer le support intérieur de l'électrode du brûleur de cuisson au four.

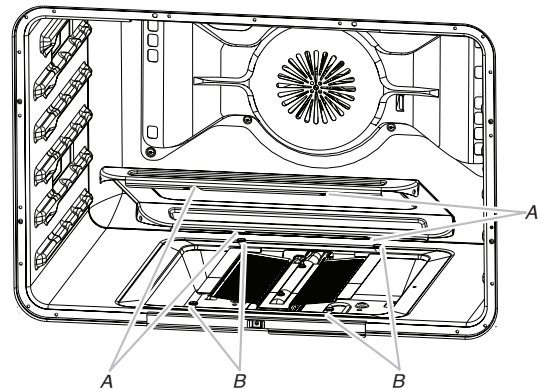


A. Électrode du brûleur de cuisson au four
B. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four

12. Réinstaller le brûleur de cuisson au four et les vis du brûleur de cuisson au four. Voir l'étape 4 pour l'illustration.
13. Remettre en place le déflecteur du four et les écrous du déflecteur du four. Les orifices frontaux seront alignés et un clic retentira lorsque le déflecteur se met bien en place.

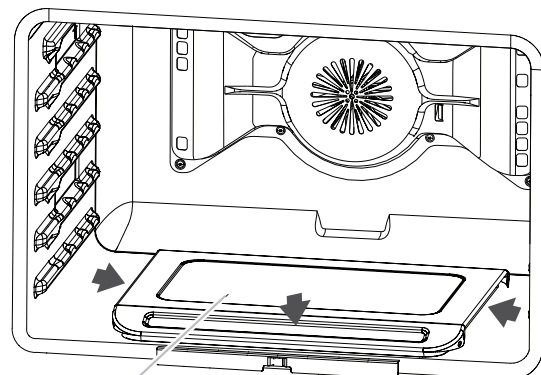
Remise en place du couvercle du brûleur de cuisson au four

1. Aligner les encoches du couvercle du brûleur du four avec la vis à épaulement dans le fond du four.



A. Encoches de couvercle (4)
B. Vis à épaulement (4)

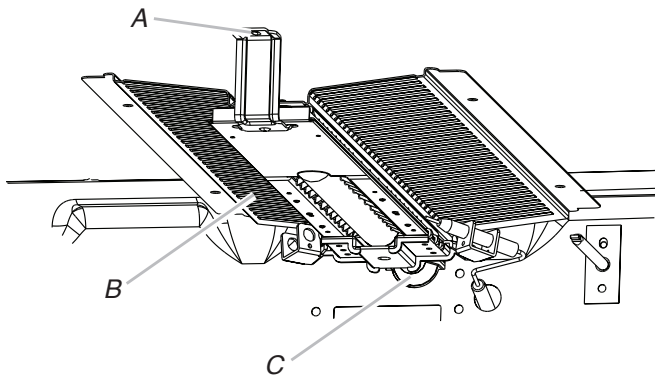
2. Abaisser le couvercle et le faire glisser vers la gauche ou la droite pour faire glisser les vis à épaulement dans les extrémités étroites des encoches, puis le verrouiller en place.



A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

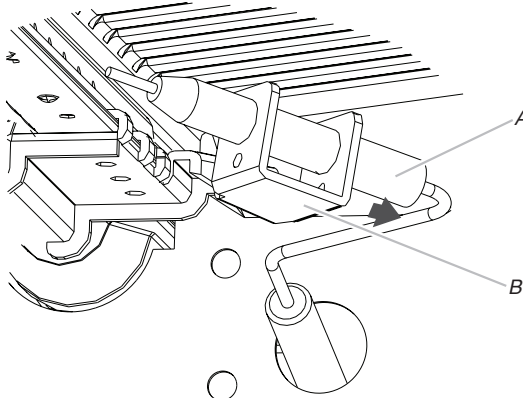
Conversion du brûleur de cuisson au grill du four (modèles de 30 po [76,2 cm] et de 36 po [91,4 cm] et cavité du four de droite sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

1. En utilisant un tournevis à douille de 1/4 po (6,4 mm), retirer la vis du brûleur du grill. Placer de côté avec l'allumeur latéral placé sur la droite.

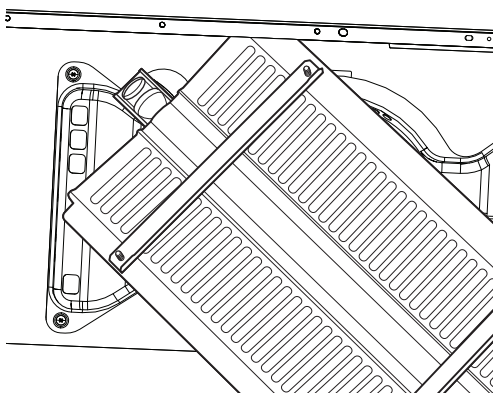


A. Vis du brûleur de cuisson au grill
B. Brûleur du grill
C. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au grill

2. Tirer le brûleur de cuisson au grill vers vous jusqu'à ce qu'il glisse hors de l'orifice à l'arrière du four, puis retirer l'électrode du support. Le brûleur de cuisson au grill pend à l'arrière du four pendant le remplacement de l'injecteur.

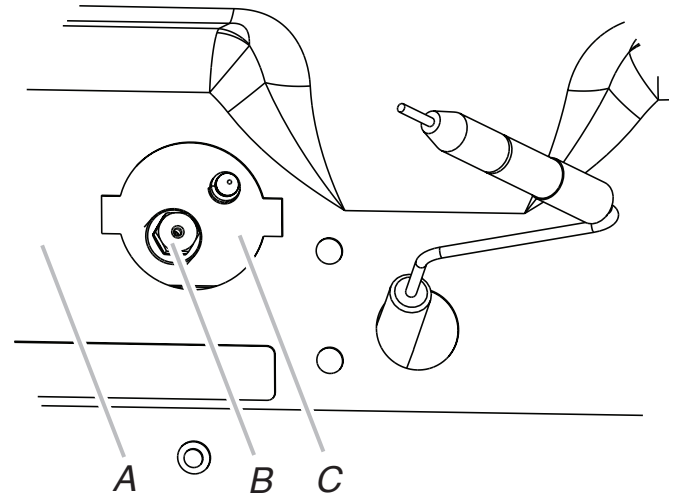


A. Tenir l'électrode ici
B. Support



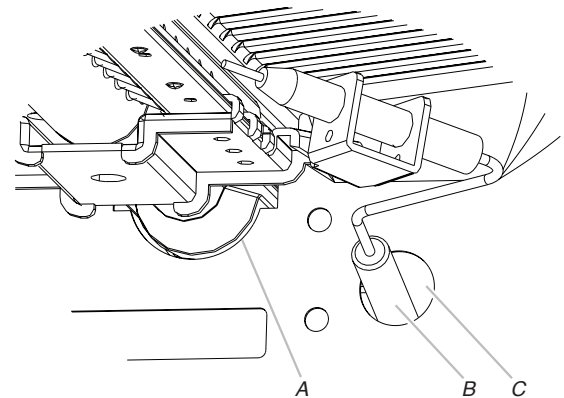
Le brûleur de grill pend à l'arrière du four

3. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



A. Arrière du four
B. Injecteur du brûleur de cuisson au grill
C. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au grill

4. Chaque injecteur de gaz propane est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au grill numéro 90.
5. Placer le gicleur pour gaz naturel dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
6. Replacer le brûleur de cuisson au grill dans le trou à l'arrière du four avec l'assemblage du brûleur de cuisson au grill à l'intérieur du trou de l'électrode du brûleur de cuisson au grill, comme illustré.



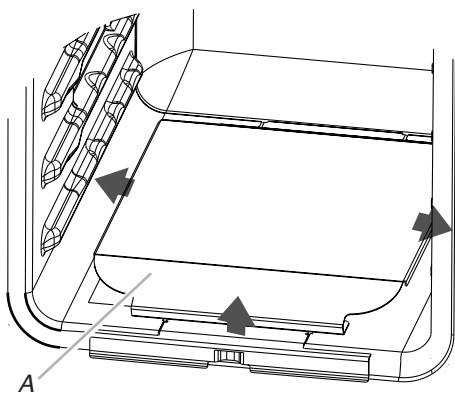
A. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au grill
B. Électrode du brûleur de cuisson au grill
C. Trous de l'électrode du brûleur de cuisson au grill

7. Réinstaller la vis du brûleur de cuisson au grill du four. Voir l'étape 1 pour l'illustration. La vis est alignée avec l'orifice, lorsqu'un clic se fait entendre.

Conversion du brûleur de cuisson au four (cavité du four de gauche sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

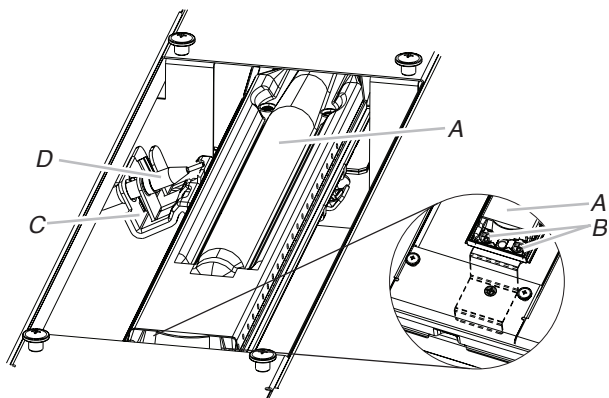
1. Ôter les grilles du four. Voir la section « Retrait des grilles ».
2. Enlever la porte du four. Voir la section « Retrait de la porte du four ».

3. Glisser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite ou la gauche.



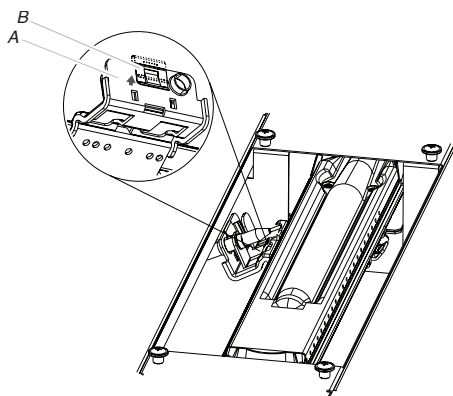
A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

4. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer, puis le garder pour plus tard.
5. Retirer les vis du brûleur de cuisson au four et le brûleur de cuisson au four, les placer délicatement de côté.



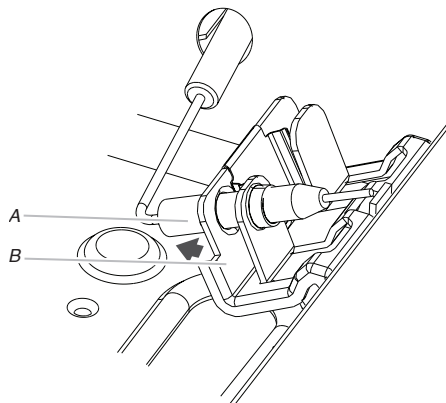
A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis du brûleur de cuisson au four
C. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
D. Électrode du brûleur de cuisson au four

6. Soulever l'attache située sur le support de l'électrode du brûleur de cuisson au four avec le doigt ou avec un tournevis plat.



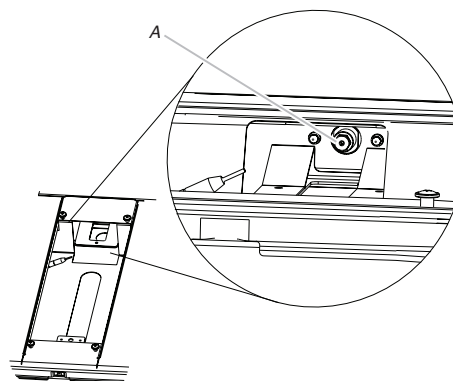
A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

7. Retirer l'électrode du support.



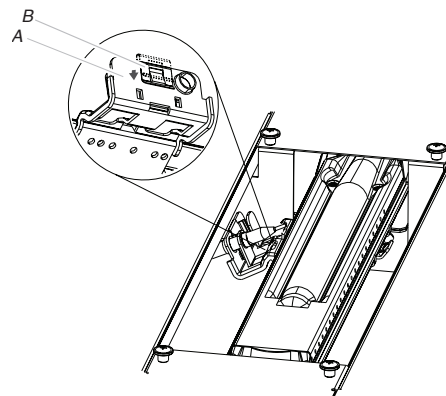
A. Tenir l'électrode ici
B. Support

8. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



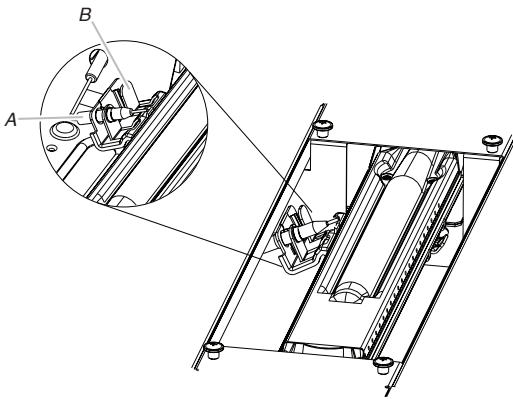
A. Gicleur de gaz propane

9. Chaque injecteur de gaz propane est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au four numéro 105.
10. Placer le gicleur pour gaz naturel dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
11. Enfoncer l'attache dans le support de l'électrode.



A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

12. Replacer le support intérieur de l'électrode du brûleur de cuisson au four.

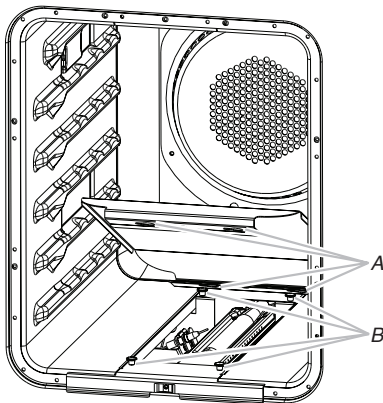


- A. Électrode du brûleur de cuisson au four
B. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four

13. Réinstaller le brûleur de cuisson au four et les vis du brûleur de cuisson au four. Voir l'étape 5 pour l'illustration.

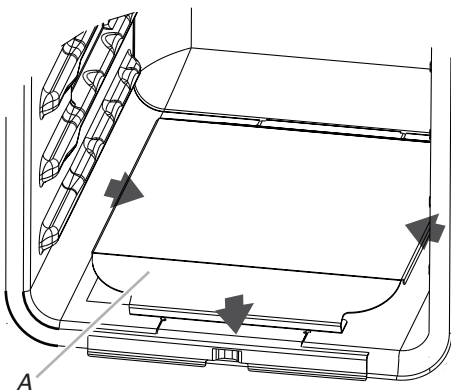
Remise en place du couvercle du brûleur de cuisson au four

1. Aligner les trous de montage arrière des vis à épaulement (encoches allongées) du couvercle de brûleur de cuisson au four avec les vis à épaulement dans le fond du four.



- A. Trous de montage (encoches allongées) de vis à épaulement
B. Vis à épaulement

2. Laisser tomber le couvercle et le faire glisser vers la gauche ou la droite pour faire glisser les vis à épaulement dans les extrémités étroites des encoches allongées et les verrouiller en place.



- A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

Achever l'installation (de gaz naturel à propane)

1. Pour le raccordement correct de la cuisinière à l'alimentation en gaz, se reporter à la section « Raccordement au gaz ».
2. Pour l'allumage et l'utilisation corrects du brûleur, ainsi que le réglage des flammes sur le brûleur, voir la section « Système d'allumage électronique ».

IMPORTANT : Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum « LO » pour chaque brûleur de la table de cuisson.

Il est très important de vérifier l'établissement de flammes correctes sur les brûleurs de la table de cuisson, de cuisson au four et de cuisson au grill. Le petit cône interne doit comporter une flamme bleue très distincte de 1/4 po (0,64 cm) à 1/2 po (1,3 cm) de long. Le cône externe n'est pas aussi distinct que le cône interne. Les flammes d'un brûleur alimenté au propane comportent une pointe légèrement jaune.

3. Voir le point « Achever l'installation » de la section « Instructions d'installation » du présent manuel pour achever cette procédure.

REMARQUE : Veiller à conserver les injecteurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

Conversion au gaz naturel

⚠ AVERTISSEMENT



Risque de basculement

Une personne, enfant ou adulte, peut faire basculer la cuisinière et subir des blessures mortelles.

Fixer la bride antibasculement au plancher ou au mur, conformément aux instructions d'installation.

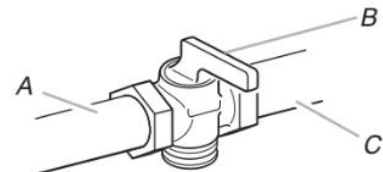
Faire glisser de nouveau la cuisinière de façon à ce que le pied arrière de la cuisinière se trouve dans la fente de la bride antibasculement.

Réengager la bride antibasculement si la cuisinière a été déplacée.

Ne pas faire fonctionner la cuisinière si la bride antibasculement n'est pas installée et engagée.

Le non-respect de ces instructions peut causer un décès ou des brûlures graves aux enfants et aux adultes.

1. Fermer le robinet d'arrêt manuel.



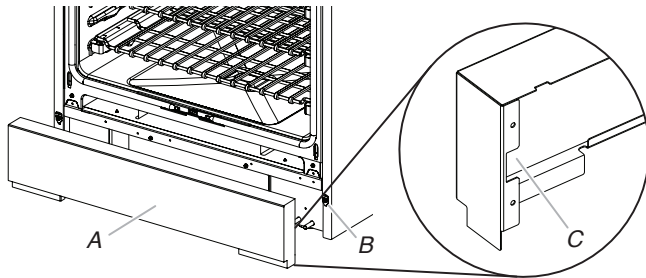
- A. Vers la cuisinière
B. Robinet d'arrêt en position « fermée »
C. Conduite de gaz

2. Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.

Conversion du détendeur du gaz propane au gaz naturel

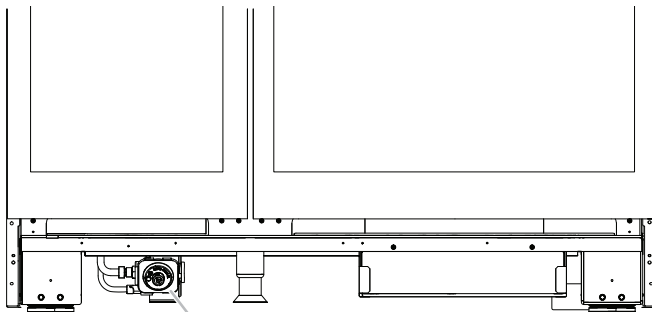
REMARQUE : La porte doit être enlevée pour enlever ou replacer la plinthe. Consulter la section « Retirer la porte ».

1. Soulever la plinthe et le retirer des onglets de plinthe.



A. Plinthe
B. Onglet de plinthe
C. Fente de plinthe

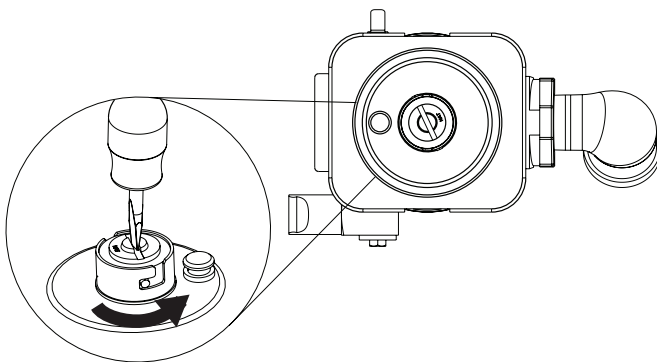
2. Placer la plinthe sur le côté avec précaution pour éviter d'érafler l'acier inoxydable.
3. Localiser le détendeur situé du côté arrière gauche de la cuisinière.



A. Détendeur

4. Retirer le chapeau du détendeur à l'aide d'un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens antihoraire.

REMARQUE : Ne pas enlever le ressort situé sous le capuchon.



5. Retourner le capuchon du détendeur et le réinstaller sur la régulateur pour que l'embout vide fasse face vers l'intérieur et que les lettres « NAT » soient visibles.
6. Serrer le chapeau du détendeur à l'aide d'un gros tournevis à lame plate en tournant le chapeau du détendeur dans le sens horaire.

7. Tester le détendeur et la canalisation de gaz. On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) de colonne d'eau à la pression de service. Pour le fonctionnement et le contrôle du réglage du détendeur, il faut que la pression d'admission au détendeur corresponde aux indications ci-dessous :

Gaz naturel :

Pression minimum : 5 po (12,7 cm) de colonne d'eau

Pression maximale : 14 po (35,6 cm) de colonne d'eau

Essai de pression de la canalisation de gaz

On doit tester le détendeur sous une pression supérieure d'au moins 1 po (2,5 cm) à la pression de la tubulure de distribution indiquée sur la plaque signalétique.

Mise sous pression à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,6 cm] de colonne d'eau)

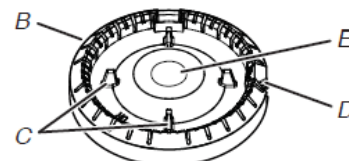
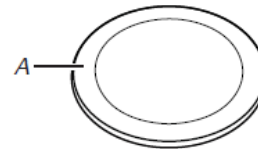
Lors de tout test de mise sous pression de ce système à une pression supérieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit déconnecter la cuisinière et son robinet d'arrêt individuel de la canalisation de gaz.

Mise sous pression à une pression de 1/2 lb/po² (3,5 kPa) (14 po [35,6 cm] de colonne d'eau) ou moins

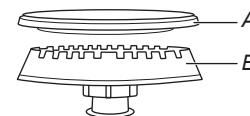
Lors de tout test de mise sous pression de la canalisation de gaz à une pression égale ou inférieure à 1/2 lb/po² (3,5 kPa), on doit isoler la cuisinière de la canalisation de gaz par fermeture de son robinet d'arrêt manuel individuel.

Conversion des brûleurs de surface (du gaz propane au gaz naturel)

1. Ôter le chapeau de brûleur.
2. Ôter la base du brûleur.



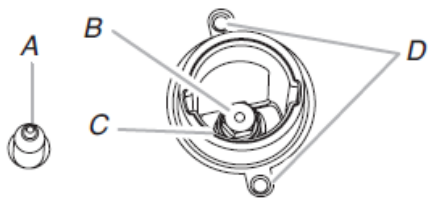
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur
C. Tiges d'alignement
D. Électrode d'allumage
E. Ouverture du tube d'arrivée de gaz



Grand brûleur

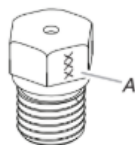
A. Chapeau de brûleur
B. Base du brûleur

3. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 9/32 po (7 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Placer le tourne-écrou sur l'injecteur; tourner dans le sens antihoraire et soulever pour enlever l'injecteur. Conserver à part l'injecteur du brûleur.



- A. Électrode d'allumage
B. Injecteur
C. Porte-injecteur
D. Vis

4. Chaque injecteur est marqué d'un code d'identification gravé sur le côté. Remplacer le gicleur pour propane par le gicleur correct pour gaz naturel.



- A. Chiffre gravé

Le tableau qui suit permet de sélectionner le bon injecteur/gicleur de gaz naturel pour chaque brûleur.

Tableau de sélection des gicleurs/injecteurs femelles pour gaz naturel

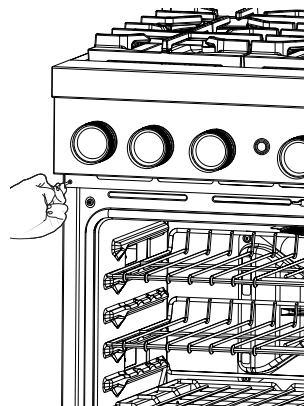
Puissance thermique	Empreinte	Taille	Style de brûleur
5000 BTU/hr	102	1,02 mm	Petit
15000 BTU/hr	191	1,91 mm	Moyen
20000 BTU/hr	218	2,18 mm	Plus gros brûleur – principal
	55	0,55 mm	Plus gros brûleur – mijotage
18 000 BTU/hr	204	2,04 mm	Plus gros brûleur – principal
	55	0,55 mm	Plus gros brûleur – mijotage

REMARQUE : Consulter la fiche technique située dans le couvercle arrière pour le débit thermique de chaque brûleur selon le gaz.

- Placer l'injecteur pour gaz propane dans le sachet à injecteur.
IMPORTANT : Conserver les injecteurs pour gaz propane au cas où la cuisinière devrait être reconvertie au gaz propane.
- Réinstaller la base du brûleur à l'aide des deux vis.
- Réinstaller le chapeau de brûleur.
- Répéter les étapes 1 à 7 pour les autres brûleurs.

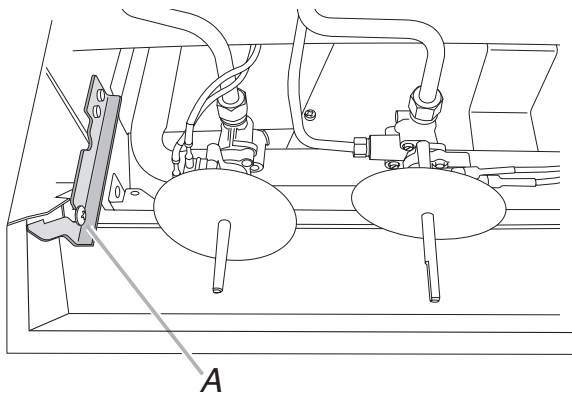
Effectuer le réglage faible de mijotage du brûleur de surface au gaz naturel

- Débrancher la cuisinière ou déconnecter la source de courant électrique.
- À l'aide d'un tournevis carré, retirer les boutons de commande et encadrements du brûleur de surface (les boutons de commande du four et de la plaque n'ont pas besoin d'être enlevés).
- Ouvrir la porte du four et ôter les deux vis qui maintiennent la console de commande en place de chaque côté de la cuisinière.



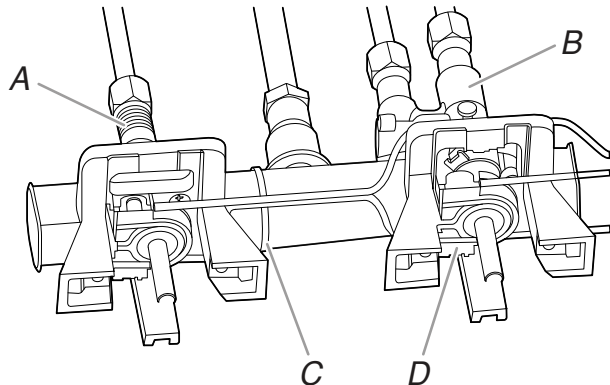
REMARQUE : Veiller à laisser la porte ouverte, sans quoi la console de commande ne reposera pas correctement sur les brides latérales une fois attachées.

- Tirer la console de commande vers le haut et la laisser retomber vers l'avant dans les brides à encoche de la console situées de chaque côté.

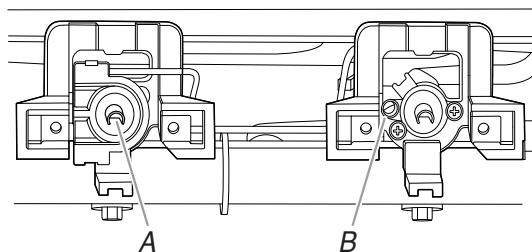


- A. Brides de la console de commande

5. Trouver la vis de réglage d'intensité faible pour le brûleur approprié sur la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central (aluminium) est située au centre de la tige de la valve. La vis de réglage d'intensité faible pour les valves des brûleurs avant gauche et avant droite (laiton) est située derrière le commutateur d'allumage sur le corps de la valve, à gauche de la tige. Pour retirer le commutateur d'allumage, couper l'attache mono-usage et tirer le commutateur pour le sortir de la tige de valve.



- A. Valve en aluminium pour les brûleurs arrière gauche, arrière droit, arrière central et avant central.
 B. Valve en laiton pour les brûleurs avant gauche et avant droit.
 C. Attache-fils
 D. Commutateur d'ignition



- A. Vis de réglage d'intensité faible pour la valve en aluminium au centre de la tige.
 B. Vis de réglage d'intensité faible de la valve en laiton.

6. En plaçant le brûleur sur ON (marche) (le brûleur devra être allumé manuellement à l'aide d'un briquet) et régler sur simmer LOW (mijotage FAIBLE), régler la flamme de mijotage vers le haut pour obtenir la bonne puissance en BTU. À l'aide d'un tournevis à lame plate de 1/8 po x 4 1/4 po (3,2 mm x 10,8 cm), tourner la vis de réglage d'intensité de mijotage faible dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la hauteur de la flamme se situe au niveau du chapeau ou en dessous. Si la flamme devient instable et tremblote ou semble courir autour du brûleur, le réglage est trop faible et la vis doit être tournée dans le sens antihoraire jusqu'à ce que la flamme soit stable. Répéter cette étape pour tous les brûleurs de surface.

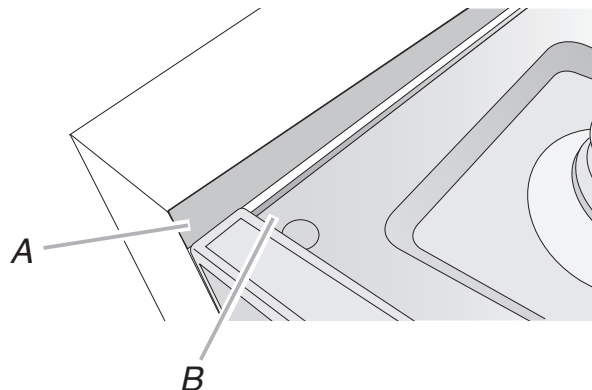
REMARQUE : Utiliser le bouton pour régler la valve du brûleur.

REMARQUE : Régler individuellement chaque brûleur.

7. Une fois les réglages terminés, remplacer les commutateurs d'allumage sur les valves.

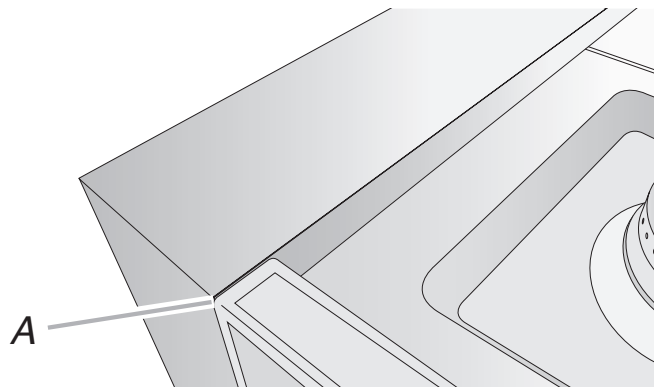
8. Soulever la console de commande et la remettre en place. Pour que les deux soient bien emboîtées, le rebord de la console de commande doit se rabattre par-dessus la bordure de l'avant de la table de cuisson.

REMARQUE : Il pourrait être nécessaire de soulever les tiges de valves pour effectuer l'alignement avec les trous de la console.



- A. Rebord de la console de commande
 B. Bordure avant la table de cuisson de la cuisinière

9. Vérifier que la console de commande est en affleurement avec le bord supérieur de la cuisinière.



- A. En affleurement avec le dessus de la cuisinière

10. Remettre en place les vis de chaque côté de la console de commande.

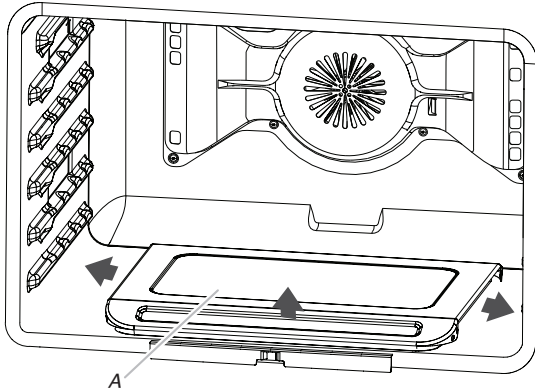
11. Remplacer les encadrements à l'aide des 2 vis qui se fixent aux supports de valves, en s'assurant de bien placer les encadrements avant et arrière. Ils ne pourront être correctement fixés s'ils ne sont pas à la bonne place.

12. Placer les boutons de surface sur les tiges des valves.

13. Remplacer les grilles des brûleurs.

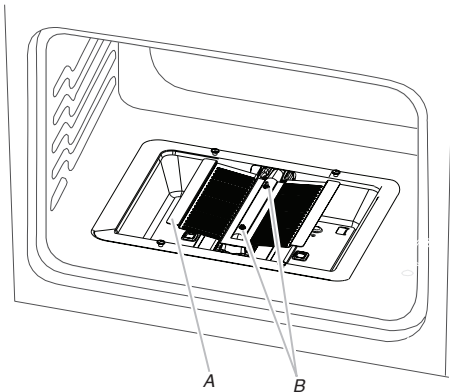
Conversion du brûleur de cuisson au four (modèles de 30 po [76,2 cm] et de 36 po [91,4 cm] et cavité du four de droite sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

1. Glisser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite ou la gauche.



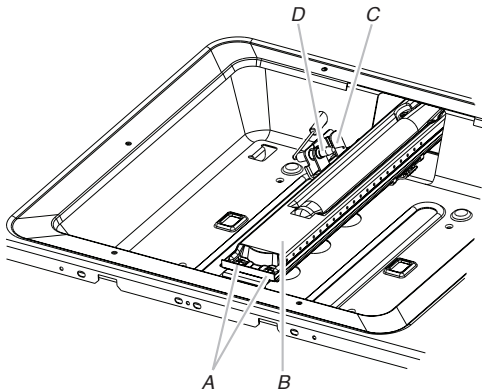
A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

2. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer, puis le garder pour plus tard.
3. En utilisant un tournevis à douille de 1/4 po (6,4 mm), dévisser les écrous du déflecteur du four et retirer le déflecteur du four. Garder de côté.



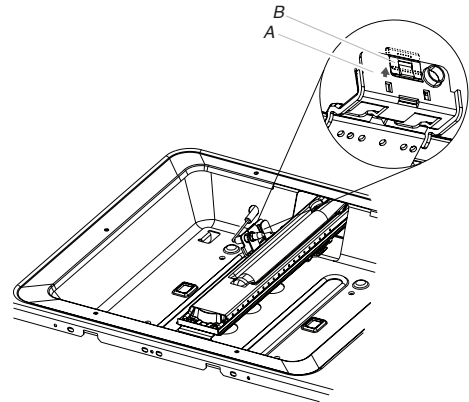
A. Déflecteur du four
B. Écrous du déflecteur du four

4. Retirer les vis du brûleur de cuisson au four et le brûleur de cuisson au four. Faire pivoter le brûleur sur 90° sur la gauche et le poser doucement sur son côté.



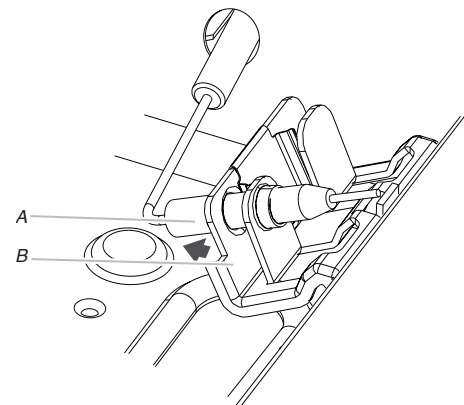
A. Vis du brûleur de cuisson au four
B. Brûleur de cuisson au four
C. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
D. Électrode du brûleur de cuisson au four

5. Soulever l'attache située sur le support de l'électrode du brûleur de cuisson au four avec le doigt ou avec un tournevis plat puis retirer l'électrode.



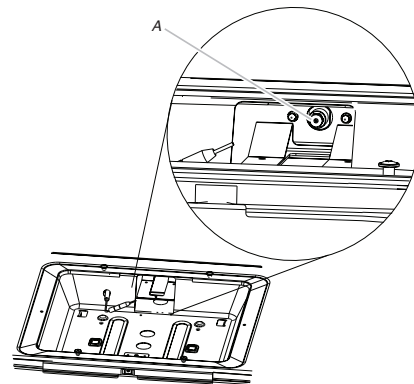
A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

6. Retirer l'électrode du support.



A. Tenir l'électrode ici
B. Support

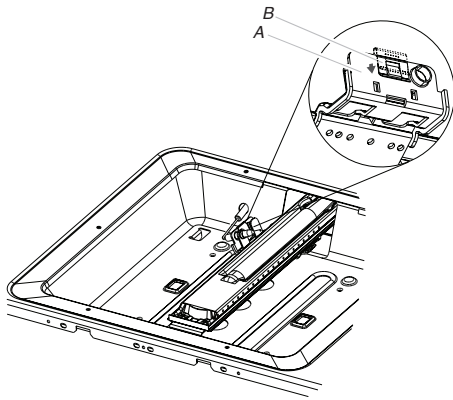
7. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur de gaz propane et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver le gicleur pour propane pour plus tard.



A. Gicleur de gaz propane

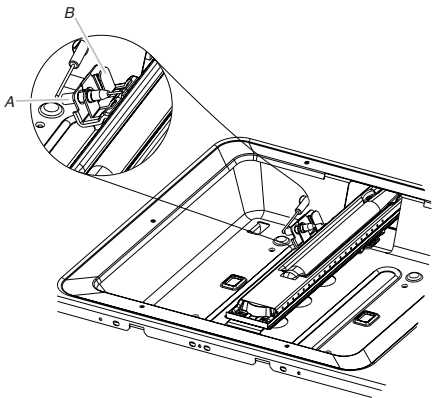
8. Chaque injecteur de gaz naturel est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au four numéro 189.

9. Placer l'injecteur de gaz propane dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
10. Enfoncer l'attache dans le support de l'électrode.



A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

11. Replacer le support intérieur de l'électrode du brûleur de cuisson au four.

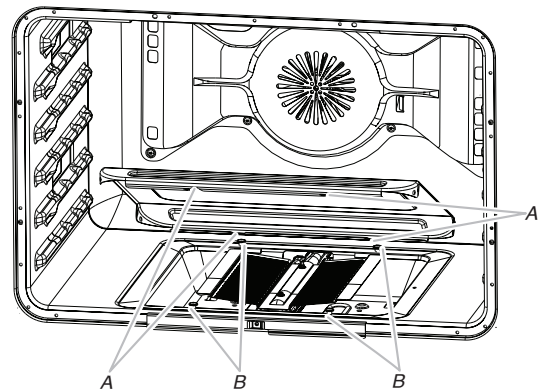


A. Électrode du brûleur de cuisson au four
B. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four

12. Réinstaller le brûleur de cuisson au four et les vis du brûleur de cuisson au four. Voir l'étape 4 pour l'illustration.
13. Remettre en place le déflecteur du four et les écrous du déflecteur du four. Les orifices frontaux seront alignés et un clic retentira lorsque le déflecteur se met bien en place.

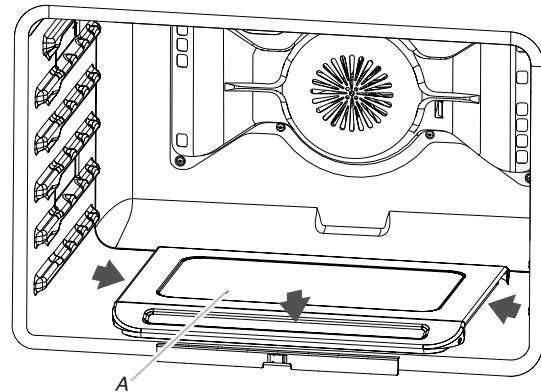
Remise en place du couvercle du brûleur de cuisson au four

1. Aligner les encoches du couvercle du brûleur du four avec la vis à épaulement dans le fond du four.



A. Encoches de couvercle (4)
B. Vis à épaulement (4)

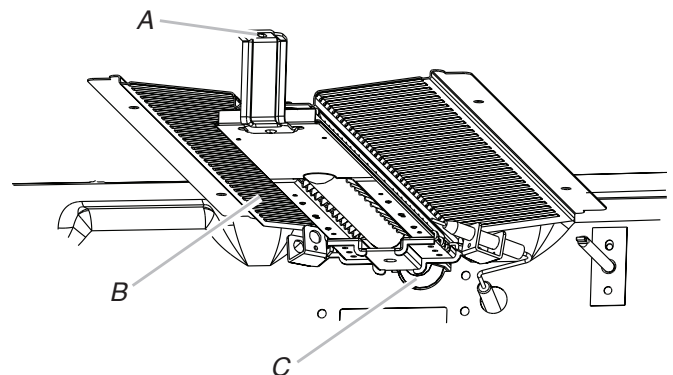
2. Abaisser le couvercle et le faire glisser vers la gauche ou la droite pour faire glisser les vis à épaulement dans les extrémités étroites des encoches, puis le verrouiller en place.



A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

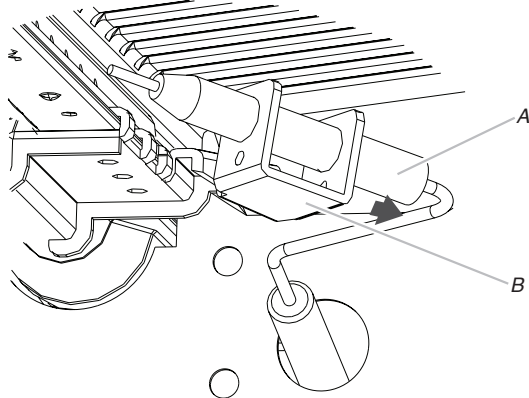
Conversion du brûleur de cuisson au grill du four (modèles de 30 po [76,2 cm] et de 36 po [91,4 cm] et cavité du four de droite sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

1. En utilisant un tournevis à douille de 1/4 po (6,4 mm), retirer la vis du brûleur du grill. Placer de côté avec l'allumeur latéral placé sur la droite.

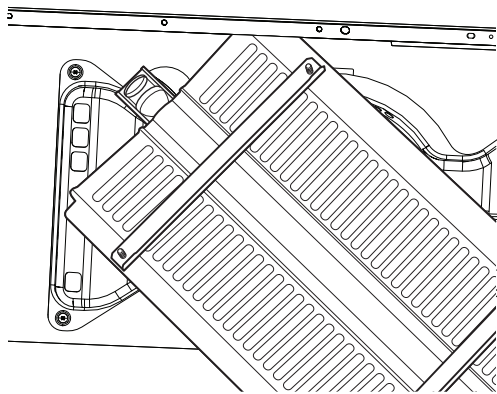


A. Vis du brûleur de cuisson au grill
B. Brûleur du grill
C. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au grill

2. Tirer le brûleur de cuisson au grill vers vous jusqu'à ce qu'il glisse hors de l'orifice à l'arrière du four, puis retirer l'électrode du support. Le brûleur de cuisson au grill pend à l'arrière du four pendant le remplacement de l'injecteur.

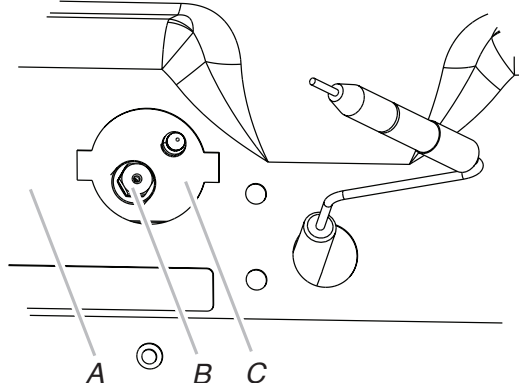


A. Tenir l'électrode ici
B. Support



Le brûleur de grill pend à l'arrière du four

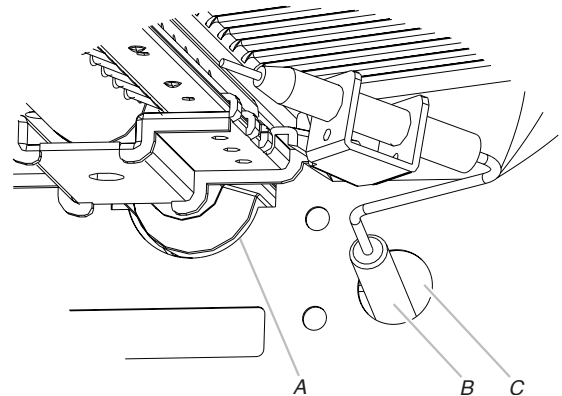
3. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur de gaz propane et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver le gicleur pour propane pour plus tard.



A. Arrière du four
B. Injecteur du brûleur de cuisson au grill
C. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au grill

4. Chaque injecteur de gaz naturel est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au grill numéro 148.

5. Placer l'injecteur de gaz propane dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
6. Replacer le brûleur de cuisson au grill dans le trou à l'arrière du four avec l'assemblage du brûleur de cuisson au grill à l'intérieur du trou de l'électrode du brûleur de cuisson au grill, comme illustré.

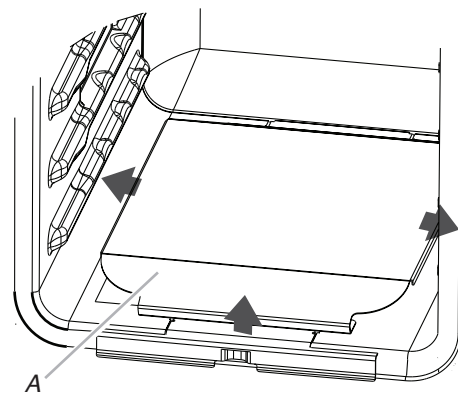


A. Trous de l'injecteur du brûleur de cuisson au grill
B. Électrode du brûleur de cuisson au grill
C. Trous de l'électrode du brûleur de cuisson au grill

7. Réinstaller la vis du brûleur de cuisson au grill du four. Voir l'étape 1 pour l'illustration. La vis est alignée avec l'orifice, lorsqu'un clic se fait entendre.

Conversion du brûleur de cuisson au four (cavité du four de gauche sur les modèles de 48 po [121,9 cm])

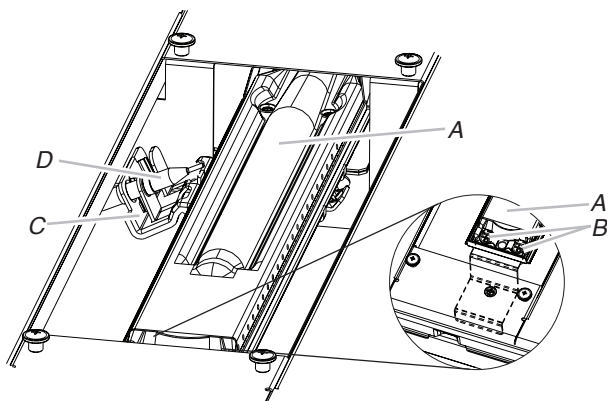
1. Ôter les grilles du four. Voir la section « Retrait des grilles ».
2. Enlever la porte du four. Voir la section « Retrait de la porte du four ».
3. Glisser le couvercle du brûleur de cuisson au four vers la droite ou la gauche.



A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

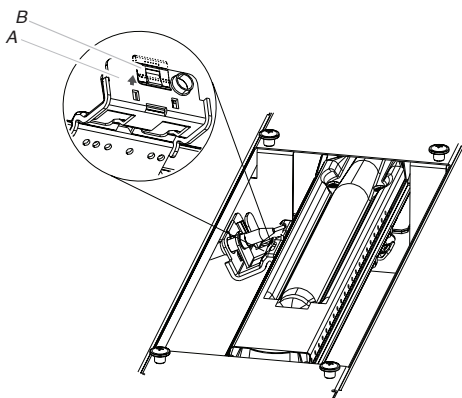
4. Soulever le couvercle de brûleur de cuisson au four pour le retirer, puis le garder pour plus tard.

5. Retirer les vis du brûleur de cuisson au four et le brûleur de cuisson au four, les placer délicatement de côté.



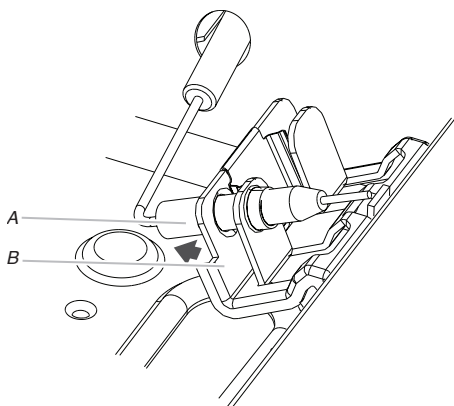
- A. Brûleur de cuisson au four
B. Vis du brûleur de cuisson au four
C. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
D. Electrode du brûleur de cuisson au four

6. Soulever l'attache située sur le support de l'électrode du brûleur de cuisson au four avec le doigt ou avec un tournevis plat.



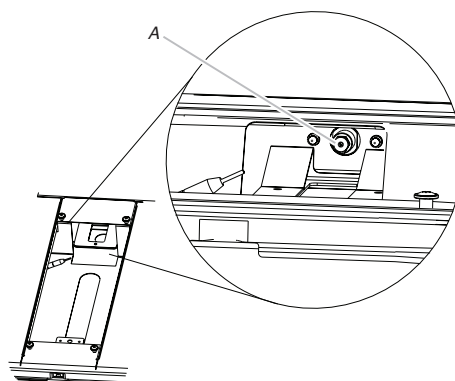
- A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

7. Retirer l'électrode du support.



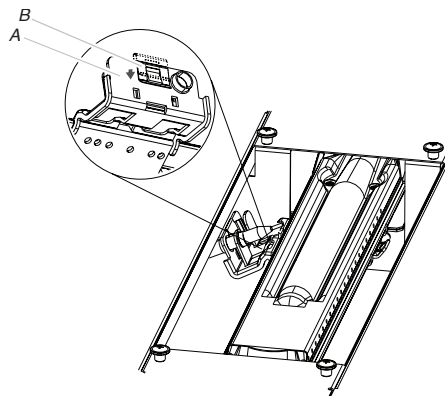
- A. Tenir l'électrode ici
B. Support

8. Appliquer du ruban adhésif de masquage à l'extrémité d'un tourne-écrou de 1/4 po (6,4 mm) pour retenir l'injecteur du brûleur dans le tourne-écrou durant l'extraction. Insérer le tourne-écrou dans l'ouverture de gaz, appuyer sur le gicleur de gaz propane et le retirer en le faisant tourner dans le sens antihoraire et en le soulevant. Conserver le gicleur pour plus tard.



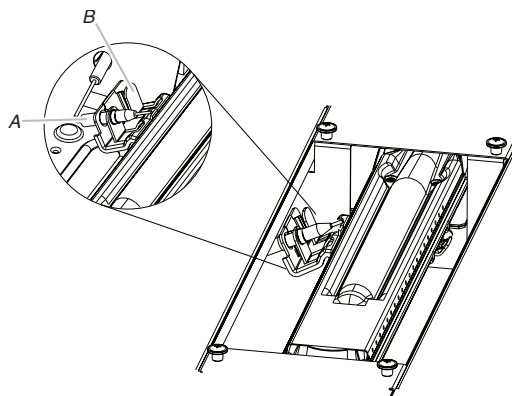
- A. Gicleur de gaz propane

9. Chaque injecteur de gaz naturel est marqué d'une lettre et d'un numéro. Installer l'orifice du brûleur de cuisson au four numéro 154.
10. Placer l'injecteur de gaz propane dans le sachet en plastique contenant les pièces et conserver le tout avec le sachet de documentation pour pouvoir le réutiliser ultérieurement.
11. Enfoncer l'attache dans le support de l'électrode.



- A. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four
B. Attache de support de l'électrode

12. Replacer le support intérieur de l'électrode du brûleur de cuisson au four.

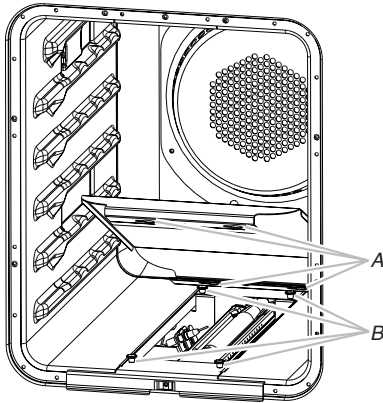


- A. Electrode du brûleur de cuisson au four
B. Support de l'électrode du brûleur de cuisson au four

13. Réinstaller le brûleur de cuisson au four et les vis du brûleur de cuisson au four. Voir l'étape 5 pour l'illustration.

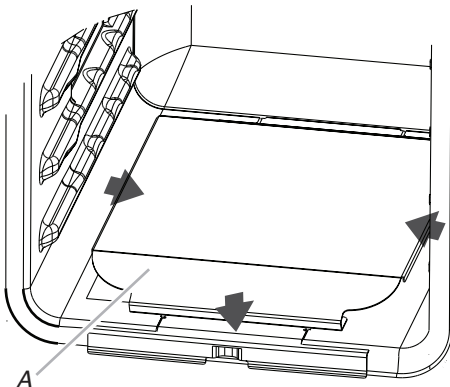
Remise en place du couvercle du brûleur de cuisson au four

1. Aligner les trous de montage arrière des vis à épaulement (encoches allongées) du couvercle de brûleur de cuisson au four avec les vis à épaulement dans le fond du four.



- A. Trous de montage (encoches allongées) de vis à épaulement
B. Vis à épaulement

2. Laisser tomber le couvercle et le faire glisser vers la gauche ou la droite pour faire glisser les vis à épaulement dans les extrémités étroites des encoches allongées et les verrouiller en place.



- A. Couvercle du brûleur de cuisson au four

Achever l'installation (de gaz propane à naturel)

1. Consulter la section « Effectuer le raccordement au gaz » pour savoir comment bien raccorder la cuisinière à l'entrée de gaz.
2. Consulter la section « Système d'allumage électronique » pour connaître la bonne méthode d'allumage des brûleurs, leur fonctionnement et les réglages de flamme.

IMPORTANT : Il peut être nécessaire de modifier le réglage des flammes à la position du débit thermique minimum « LO » (BASSE) pour chaque brûleur de la cuisinière.

Il est très important de vérifier la production de belles flammes par les brûleurs de la cuisinière, du four et du gril. Les flammes d'un brûleur alimenté au gaz naturel ne comportent pas de pointes jaunes.

3. Voir le point « Achever l'installation » de la section « Instructions d'installation » du présent manuel pour achever cette procédure.

REMARQUE : Conserver les gicleurs qui viennent d'être remplacés lors de la conversion.

SEGURIDAD DE LA ESTUFA

ADVERTENCIA: Si no sigue al pie de la letra la información en estas instrucciones, se puede producir un incendio o una explosión, lo que causaría daños a la propiedad, lesiones personales o la muerte.

- No almacene ni use gasolina u otros vapores y líquidos inflamables cerca de este ni ningún otro electrodoméstico.
- **QUÉ DEBE HACER SI SIENTE OLOR A GAS**
 - No intente encender ningún electrodoméstico.
 - No toque ningún interruptor eléctrico.
 - No use ningún teléfono en su edificio.
 - Llame inmediatamente a su proveedor de gas desde el teléfono de un vecino. Siga las instrucciones de su proveedor de gas.
 - Si no se puede comunicar con el proveedor de gas, llame a los bomberos.
- La instalación y el servicio deben ser realizados por un instalador competente, una agencia de servicios o el proveedor de gas.

 **ADVERTENCIA:**

Nunca deje la sección de cocción superior de este electrodoméstico sin supervisión.

- No seguir esta advertencia, puede dar como resultado fuego, explosión o quemaduras que pueden causar daño a la propiedad, lesiones personales o la muerte.
- Si se produce un incendio, manténgase alejado del electrodoméstico y llame inmediatamente al departamento de bomberos.

NO INTENTE EXTINGUIR UN FUEGO DE ACEITE/GRASA CON AGUA.

La estufa no se volteará durante el uso normal. Sin embargo, la estufa se puede voltear si aplica mucha fuerza o peso sobre la puerta abierta sin tener el soporte antivuelco sujeto al piso adecuadamente.

ADVERTENCIA

Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

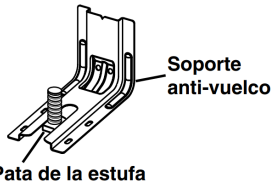
Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.



Para verificar que el soporte anti-vuelco esté instalado y asegurado:

- **Deslice la estufa hacia adelante.**
- **Verifique que el soporte anti-vuelco esté bien sujeto al piso o a la pared.**
- **Deslice la estufa de modo tal que la pata trasera quede debajo del soporte anti-vuelco.**
- **Consulte las instrucciones de instalación para ver más detalles.**

ADVERTENCIA: Las pérdidas de gas no siempre se pueden detectar por el olfato.

Los proveedores de gas recomiendan usar un detector de gas aprobado por UL (Laboratorio de normalización) o CSA (Asociación canadiense de seguridad).

Para obtener más información, póngase en contacto con su proveedor de gas.

Si se detecta una fuga de gas, siga las instrucciones de "Pasos que usted debe seguir si huele a gas".

Su seguridad y la de los demás son muy importantes.

Hemos incluido muchos mensajes importantes de seguridad en este manual y en su electrodoméstico. Lea y obedezca siempre todos los mensajes de seguridad.



Este es el símbolo de advertencia de seguridad.

Este símbolo le llama la atención sobre peligros potenciales que pueden ocasionar la muerte o una lesión a usted y a los demás.

Todos los mensajes de seguridad irán a continuación del símbolo de advertencia de seguridad y de la palabra "PELIGRO" o "ADVERTENCIA". Estas palabras significan:

 PELIGRO

Usted puede morir o sufrir una lesión grave si no sigue de inmediato las instrucciones.

 ADVERTENCIA

Si no sigue las instrucciones, puede morir o sufrir una lesión grave.

Todos los mensajes de seguridad le dirán cuál es el peligro potencial, cómo reducir las posibilidades de sufrir una lesión y lo que puede suceder si no se siguen las instrucciones.

IMPORTANTE: no instale un sistema de ventilación que sople aire hacia abajo dirigido hacia este aparato de cocción a gas. Este tipo de sistema de ventilación puede ocasionar problemas de encendido y combustión con este aparato de cocción a gas, lo que puede resultar en heridas a personas o en un funcionamiento no deseado del aparato.

En el estado de Massachusetts se aplican las siguientes instrucciones de instalación:

- Las instalaciones y reparaciones deben realizarse con un contratista, plomero o fontanero calificado o autorizado por el estado de Massachusetts.
- Dispositivos de cierre aceptables: Las llaves de gas y las válvulas de bola instaladas para el uso deben estar en la lista.
- Si se usa un conector de gas flexible, no debe exceder de los 4 pies (121,9 cm).

INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD IMPORTANTES

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales al usar el electrodoméstico, siga precauciones básicas, entre ellas las siguientes:

■ **ADVERTENCIA:** PARA REDUCIR EL RIESGO DE VUELCO DE LA ESTUFA, LA MISMA DEBE ASEGURARSE CON LA INSTALACIÓN ADECUADA DE DISPOSITIVOS ANTIVUELCO. PARA VERIFICAR SI LOS DISPOSITIVOS ESTÁN INSTALADOS ADECUADAMENTE, DESLICE LA ESTUFA HACIA ADELANTE, REVISE QUE EL SOPORTE ANTIVUELCO ESTÉ BIEN SUJETO AL PISO O A LA PARED Y DESLICE LA ESTUFA HACIA ATRÁS DE MODO QUE LA PATA TRASERA QUEDE DEBAJO DEL SOPORTE ANTIVUELCO.

ADVERTENCIA

NUNCA use este electrodoméstico como calefactor de ambientes para calentar o entibiar la habitación. El hacerlo puede causar intoxicación por monóxido de carbono y sobrecalentamiento del horno.

ADVERTENCIA

NUNCA cubra ranuras, orificios o pasajes en la parte inferior del horno ni cubra una parrilla entera con materiales tales como papel de aluminio. El hacerlo bloquea el flujo de aire en el horno y puede causar intoxicación por monóxido de carbono. Los forros de papel de aluminio también pueden atrapar el calor y provocar un riesgo de incendio.

- **ADVERTENCIA:** Peligro de incendio: No guarde artículos en las superficies de cocción. Nunca deje nada en la superficie cuando no esté atendida y no esté en uso. Nunca coloque artículos inflamables o de plástico en o cerca de la superficie.
- **PRECAUCIÓN:** No almacene artículos que interesen a los niños en los armarios que estén encima de un electrodoméstico o en el soporte de un electrodoméstico; al trepar los niños encima del electrodoméstico para alcanzar algún objeto, podrían sufrir una lesión grave.
- No deje a los niños solos. No se debe dejar a los niños sin supervisión en el área donde el electrodoméstico esté en uso. Jamás se les debe permitir que se sienten ni se paren en parte alguna del electrodoméstico.
- Use ropa apropiada: nunca debe ponerse ropa holgada o que quede colgando mientras esté usando el electrodoméstico.
- Servicio del usuario: no repare ni reemplace pieza alguna del electrodoméstico a menos que se recomiende específicamente en el manual. Cualquier otro servicio se debe dejar en las manos de un técnico competente.
- Almacenaje en o sobre el electrodoméstico: los materiales inflamables no deben almacenarse en el horno o cerca de las unidades exteriores.
- Este electrodoméstico no ha sido diseñado para almacenar objetos.

- No use agua en incendios provocados por grasa: el incendio o la llama o use un extinguidor de tipo espuma o químico seco.
- Use solo agarradores de ollas que estén secos. Los agarradores de ollas húmedos o mojados en las superficies calientes pueden ocasionar quemaduras por vapor. No deje que el agarrador toque los elementos calefactores calientes. No use una toalla ni otros paños voluminosos.
- Nunca deje sin supervisión las unidades exteriores a fuego alto. Los aceites de cocina y las grasas animales son inflamables, los derrames por ebullición ocasionan humo y las salpicaduras grasosas pueden incendiarse.
- Utensilios de cocina vidriados: solo algunos tipos de utensilios de vidrio, vitrocerámica, cerámica, loza de barro u otros utensilios vidriados son adecuados para uso en la superficie de cocción sin que se rompan debido a cambios repentinos de temperatura.
- Los mangos de los utensilios deben colocarse hacia adentro y no deben extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes – Para reducir riesgos de quemaduras, incendio de materiales inflamables y salpicaduras debido a contacto accidental con el utensilio, el mango del utensilio debe colocarse hacia adentro y no debe extenderse hasta las unidades exteriores adyacentes.
- Desconecte el suministro eléctrico antes de realizar el servicio.
- Este electrodoméstico está equipado con un enchufe de puesta a tierra de tres terminales para protegerlo contra el peligro de choque eléctrico, y deberá enchufarse directamente en un contacto debidamente puesto a tierra. No corte ni quite la terminal de puesta a tierra de este enchufe.
- Instalación correcta: El electrodoméstico, cuando se instale, deberá ser conectado a tierra de acuerdo con los códigos locales, o en la ausencia de códigos locales, con el Código nacional eléctrico (*National Electrical Code*), *ANSI/NFPA 70* o el Código canadiense de electricidad (*Canadian Electrical Code*), *CSA C22.1-02*. En Canadá, el electrodoméstico se debe conectar a tierra de acuerdo con el Código Canadiense de Electricidad. Cerciórese de que la instalación y puesta a tierra del electrodoméstico sean efectuadas adecuadamente por un técnico calificado.
- Pueden ocasionarse lesiones por el uso indebido de las puertas o cajones del electrodoméstico, como puede ser pisar, apoyarse o sentarse sobre las puertas o cajones.
- Mantenimiento: mantenga el área de la estufa limpia y libre de materiales combustibles, gasolina y otros vapores y líquidos inflamables.
- Deberá ajustarse el tamaño de la llama del quemador superior de modo que no se extienda más allá del borde del recipiente de cocción. Esta instrucción se basa en consideraciones de seguridad.
- No use piezas de repuesto que no hayan sido recomendadas por el fabricante (por ejemplo, piezas hechas en casa con una impresora 3D).

CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

INSTRUCCIONES IMPORTANTES DE SEGURIDAD

ADVERTENCIA: Para reducir el riesgo de incendio, choque eléctrico o lesiones personales al usar el electrodoméstico, siga precauciones básicas, entre ellas las siguientes:

- Limpie la superficie de cocción con cuidado – Si usa una esponja o un paño mojado para limpiar los derrames en el área de cocción caliente, tenga cuidado para evitar quemaduras por vapor. Algunos productos de limpieza pueden producir gases nocivos al ser aplicados en una superficie caliente.
- Tenga cuidado al abrir la puerta: deje que salga el aire caliente o el vapor antes de quitar o volver a colocar alimentos.
- No ponga a calentar recipientes de alimentos cerrados: la acumulación de presión puede hacer que el recipiente explote y ocasione lesiones.
- Mantenga los ductos de ventilación del horno sin obstrucciones.
- **NO TOQUE LOS ELEMENTOS CALEFACTORES NI LAS SUPERFICIES INTERIORES DEL HORNO.** Los elementos calefactores podrían estar calientes, aun si están de color oscuro. Las superficies interiores de un horno se calientan lo suficiente como para causar quemaduras. Durante y después del uso, no toque, ni deje que la ropa u otros materiales inflamables entren en contacto con los elementos de calentamiento o las superficies interiores del horno hasta que hayan tenido tiempo suficiente para enfriarse. Otras superficies del electrodoméstico pueden calentarse lo suficiente como para causar quemaduras: entre esas superficies están los orificios de ventilación del horno y las superficies cercanas a esos orificios, las puertas del horno y las ventanas de las puertas del horno.
- Se debe tener cuidado para evitar que el papel aluminio y las sondas para carne entren en contacto con los elementos calefactores.

Para las estufas con autolimpieza:

- **PRECAUCIÓN: NO DEJE ALIMENTOS O UTENSILIOS PARA COCINAR, ETC., EN EL HORNO DURANTE EL MODO DE FUNCIONAMIENTO AUTOLIMPIEZA PIROLÍTICA.**
- No limpie la junta de la puerta: la junta de la puerta es esencial para un cierre hermético. Deberá tenerse cuidado de no frotar, dañar ni mover la junta.
- No use limpiadores para horno: no deberá usarse ningún limpiador para horno comercial ni revestimiento protector para hornos de ninguna clase dentro ni alrededor de ninguna parte del horno.
- Limpie solamente las partes que figuran en el manual.
- Antes de hacer la autolimpieza del horno: quite la charola para asar a la parrilla y otros utensilios. Limpie todos los derrames excesivos antes de iniciar el ciclo de limpieza.

Para unidades con campana de ventilación:

- Limpie las campanas de ventilación con frecuencia: no se debe dejar que la grasa se acumule en la campana o en el filtro.
- Al flamear los alimentos debajo de la campana, encienda el ventilador.

Para estufas y hornos inteligentes habilitados

- Operación remota: este electrodoméstico es configurable para autorizar la operación remota en cualquier momento. No almacene materiales inflamables o artículos sensibles a la temperatura en el interior, en o cerca de la superficie del electrodoméstico.

GUARDE ESTAS INSTRUCCIONES

MANTENIMIENTO Y CUIDADO DE LA ESTUFA

Limpieza general

IMPORTANTE: antes de la limpieza, asegúrese de que todos los controles estén APAGADOS y que el horno y la superficie de cocción estén fríos. Siempre siga las instrucciones de las etiquetas de los productos de limpieza.

En primer lugar, se sugiere el empleo de jabón, agua y una esponja o paño suave, salvo que se indique lo contrario.

SUPERFICIES EXTERIORES DE ESMALTE DE PORCELANA (en algunos modelos)

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas se enfríe por completo la estufa. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios limpiador líquido suave o estropajo no abrasivo: Limpie cuidadosamente alrededor de la placa con el número de modelo/serie/clasificación porque el fregado puede borrar los números.
- Affresh® para Cocina y Electrodomésticos, Número de Pieza W10355010 (no se incluye):
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

ACERO INOXIDABLE (en algunos modelos)

NOTA: Para evitar daños a las superficies de acero inoxidable, no use estropajos precargados con jabón, productos de limpieza abrasivos, limpiador para superficies de cocción, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos o toallas de papel abrasivas. Se podrían producir daños en las superficies de acero inoxidable, incluso aunque solo se usen una vez o de forma limitada.

Método de limpieza:

- Frote en la dirección de la veta para evitar daños.
- Limpiador para acero inoxidable Affresh®, número de referencia W10355016 (no se incluye):
Para obtener información sobre pedidos, consulte la Guía de inicio rápido.

PINTURA METÁLICA (en algunos modelos)

No use productos de limpieza abrasivos, limpiadores con blanqueador, removedores de óxido, amoníaco ni hidróxido de sodio (lejía), ya que se pueden manchar las superficies pintadas.

TAPAS Y REJILLAS CON REVESTIMIENTO DE PORCELANA

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas. No las limpie en el ciclo de autolimpieza.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Lavavajillas (solo las rejillas, no las tapas):
Use el ciclo más potente. Los restos de alimentos cocidos deben ponerse en remojo o fregarse antes de ponerlos en un lavavajillas.
Si bien las rejillas de los quemadores son duraderas, pueden perder el brillo y/o decolorarse si se lavan en la lavavajillas.
- Limpiador para rejillas a gas y bandejas de goteo, número de pieza 31617 (no incluido):

QUEMADORES DE SUPERFICIE

Los derrames de alimentos que contienen ácidos, como vinagre y tomate, deben limpiarse apenas la superficie de cocción, las rejillas y las tapas estén frías. Esos derrames pueden afectar el acabado.

Para evitar las desportilladuras, no golpee las rejillas y las tapas una contra la otra ni contra superficies duras como utensilios de cocina de hierro fundido.

No vuelva a armar las tapas sobre los quemadores mientras estén mojadas.

No limpiar durante el ciclo de autolimpieza.

No lavar en lavavajillas.

Método de limpieza:

- Estropajo plástico no abrasivo y limpiador abrasivo suave: Limpie la superficie de cocción, las rejillas, los quemadores y las tapas en cuanto se hayan enfriado.
- Limpiador para rejilla a gas y bandeja de goteo (no incluido).

CONTROLES DE LA SUPERFICIE DE COCCIÓN

Para evitar daños en los controles de la superficie de cocción, no use lana de acero, productos de limpieza abrasivos ni productos de limpieza para hornos.

Para evitar daños, no remoje las perillas. Cuando vuelva a colocar las perillas, asegúrese de que estén en la posición de Off (Apagado).

En algunos modelos, no retire los sellos que hay debajo de las perillas.

Método de limpieza:

- Agua y jabón: Tire de las perillas en sentido recto para retirarlas del panel de control.

PANEL DE CONTROL Y EXTERIOR DE LA PUERTA DEL HORNO

Para evitar daños en el panel de control, no use productos de limpieza abrasivos, estropajos de lana de acero, paños de lavar ásperos ni toallas de papel abrasivas.

Método de limpieza:

- Limpiavidrios y un paño o una esponja suave: Aplique el limpiavidrios en una esponja o paño suave, no directamente sobre el panel.
- Affresh® para cocina y electrodomésticos, número de pieza W10355010 (no se incluye):

†affresh® es una marca registrada de Whirlpool, U.S.A.

PARRILLAS DEL HORNO

Método de limpieza:

- Estropajo de lana de acero.
- Para las parrillas que se han decolorado y que no se deslizan con facilidad, la aplicación de una capa delgada de aceite vegetal a las guías de la parrilla hará que se deslicen con más facilidad.
- Lavavajillas (solo para el depósito de agua de la parrilla de vapor, no las demás parrillas): Si bien el depósito de agua es resistente, puede perder el brillo y/o cambiar de color si se lo lava en lavavajillas

CAVIDAD DEL HORNO

Use el ciclo Self-Clean (Autolimpieza) regularmente para limpiar los derrames del horno.

No use limpiadores para horno.

Los derrames de alimentos deben limpiarse cuando el horno se enfría. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues.

Método de limpieza:

- Ciclo de autolimpieza: Consulte primero la sección "Ciclo de autolimpieza" o "Ciclo de limpieza".

Ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) (en algunos modelos)

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de quemaduras

No toque el horno durante el ciclo de Autolimpieza.

Mantenga a los niños lejos del horno durante el ciclo de Autolimpieza.

No seguir estas instrucciones podría ocasionar quemaduras.

IMPORTANTE: La salud de algunos pájaros es sumamente sensible a los gases emanados durante el ciclo de autolimpieza. La exposición a las emanaciones puede ocasionar la muerte de ciertas aves. Siempre traslade las aves a otra habitación cerrada y bien ventilada.

Mantenga la cocina bien ventilada durante el ciclo de autolimpieza; esto ayudará a que haya menos calor, olores y humo.

No bloquee las ventilaciones del horno durante el ciclo de autolimpieza. El aire debe moverse con libertad. En función de su modelo, consulte "Ventilación del horno" o "Ventilaciones del horno" en su Guía de inicio rápido.

No limpie, frote, dañe ni mueva la junta de la puerta del horno.

Prepare la estufa

- Retire la charola para asar, la parrilla, los utensilios de cocina y los de hornear, todos los utensilios de cocción, las parrillas del horno, el papel de aluminio y, en algunos modelos, la sonda de temperatura del horno.
- Use un paño húmedo para limpiar el borde interior de la puerta y el área de 1 1/2" (3,8 cm) alrededor del marco de la cavidad interna del horno, con cuidado de no mover ni doblar la junta.
- Limpie cualquier suciedad que esté suelta para reducir el humo y evitar daños. A altas temperaturas, los alimentos reaccionan con la porcelana. Esto puede dar lugar a manchas, marcas, picaduras o manchas blancas tenues. Esto no afectará los resultados de la cocción.
- Retire los objetos de plástico de la superficie de cocción, ya que pueden derretirse.
- Saque todos los objetos del cajón de almacenamiento.

Funcionamiento del ciclo

IMPORTANTE: Si la porcelana se calienta o se enfría sobre el acero en el horno, se pueden producir cambios de color, pérdida de brillo, pequeñas fisuras y sonidos de estallido.

Antes de la autolimpieza, asegúrese de que la puerta esté completamente cerrada; de lo contrario, no se bloqueará ni comenzará el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza).

El ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) usa temperaturas muy altas que queman la suciedad, convirtiéndola en ceniza.

Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo. Para evitar la rotura del vidrio, no le aplique un paño húmedo y frío al vidrio interior de la puerta antes de que se haya enfriado por completo.

Para detener el ciclo de autolimpieza en cualquier momento, presione el botón CANCEL (CANCELAR). Si la temperatura es demasiado alta, la puerta del horno permanecerá bloqueada y aparecerán en la pantalla "cool" (enfriamiento) y "(símbolo de bloqueo)". El ventilador de enfriamiento puede continuar funcionando.

Cuando aparece la luz indicadora de "DOOR LOCK" (BLOQUEO DE PUERTA) en la pantalla, no se puede abrir la puerta del horno. Para evitar daños a la puerta, no la fuerce para abrirla si aparece la luz indicadora de "DOOR LOCK" (BLOQUEO DE PUERTA) en la pantalla.

Una vez que se haya alcanzado la temperatura para la limpieza, el control electrónico requiere que transcurran 24 horas antes de poder comenzar otro ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza).

La luz del horno no funcionará durante el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza).

Control electrónico del horno con tiempo de limpieza ajustable (en algunos modelos)

El tiempo del ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) es ajustable entre 2 y 4 horas. Los tiempos de limpieza recomendados son 2 horas para suciedad ligera, 3 horas para suciedad media y 4 horas para suciedad intensa. La puerta se desbloqueará una vez que se enfríe el horno.

IMPORTANTE: Cuando la superficie de cocción esté en uso, el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) estará desactivado. Cuando el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) esté en uso, la superficie de cocción estará bloqueada.

Para usar la autolimpieza:

1. Presione SELF CLEAN (AUTOLIMPIEZA).
2. Presione los botones de flecha "+" o "-" de Temp/Time (Temperatura/Tiempo) para ingresar el tiempo deseado para el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza).

3. Presione START (INICIO).

Las puertas de los hornos se bloquearán automáticamente. Aparecerán en la pantalla las luces indicadoras de DOOR LOCKED (PUERTA BLOQUEADA) y CLEAN (LIMPIAR). También aparecerá en la pantalla el tiempo restante.

4. Cuando se haya terminado el ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) y el horno se enfríe, se apagarán las luces indicadoras de DOOR LOCKED (PUERTA BLOQUEADA) y CLEAN (LIMPIAR).

5. Una vez que se haya enfriado el horno por completo, quite las cenizas con un paño húmedo.

Para salir del ciclo Self-Cleaning (Autolimpieza) antes de que se complete, presione CANCEL (CANCELAR). La puerta se desbloqueará una vez que se enfríe el horno.

LUCES DEL HORNO

Las luces de los hornos son focos halógenos de 120 voltios, 25 vatios como máximo. Se encenderán cuando se abra la puerta del horno.

Para sustituir la luz del horno:

Antes de reemplazar los focos, cerciúrese de que el horno esté apagado y frío.

1. **Desconecte el suministro eléctrico.**

2. **Retire la cubierta de cristal de la luz.**

Sujete el borde delantero, y tire hacia fuera del horno.

3. **Quite el foco del casquillo.**

4. **Reemplace la bombilla.**

Use un pañuelo de papel o guantes de algodón para manipular el foco. Para evitar dañar o disminuir la vida útil del nuevo foco, no lo toque con los dedos descubiertos.

5. **Vuelva a colocar la cubierta del foco.**

Colóquela a presión nuevamente en la pared.

Reconecte el suministro eléctrico.

REQUISITOS DE INSTALACIÓN

Herramientas y piezas

Reúna las herramientas y las piezas necesarias antes de comenzar la instalación. Lea y siga las instrucciones provistas con cualquiera de las herramientas detalladas aquí.

Herramientas necesarias

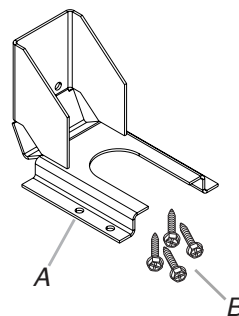
- Llave para tubería
- Llave regulable o llave de 5/8" (16 mm)
- Destornillador plano de 1/8" x 4 1/4" (3 mm x 100 mm)
- Destornillador Phillips n.º 2
- Taladro
- Trinquete de 3/8" (9,5 mm)
- Llave de combinación de 15/16" (24 mm)
- Pinzas
- Nivel
- Cortador de tubos
- Llave de tuerca de 1/4" (6,4 mm), 3/8" (9,5 mm), 5/16" (7,9 mm)
- Marcador o lápiz
- Broca con punta de carburo de 3/16" (4,8 mm) para mampostería
- Broca de 1/8" (3,2 mm)
- Compuesto para unión de tuberías resistente a gas propano
- Solución para detectar fugas no corrosiva
- Cinta métrica

Para las conversiones a gas natural/propano

- Destornillador grande de cabeza plana
- Llave ajustable
- Llave de tuercas de 7 mm
- Cinta adhesiva protectora
- Llave de extremo abierto de 1/2" (1,3 cm)
- Encendedor
- T20® Torx®+ Llave
- Broca cuadrada n.º 1
- Destornillador Phillips n.º 2

Piezas suministradas

Verifique que todas las piezas estén incluidas.



A. Soporte antivuelco

B. Tornillos Phillips n.º 8-18 X 1" (2,5 cm) (4)

El soporte antivuelco debe estar montado firmemente al piso o a la pared. Según el espesor del piso, es posible que sea necesario utilizar tornillos más largos para sujetar el soporte al piso.

Piezas necesarias

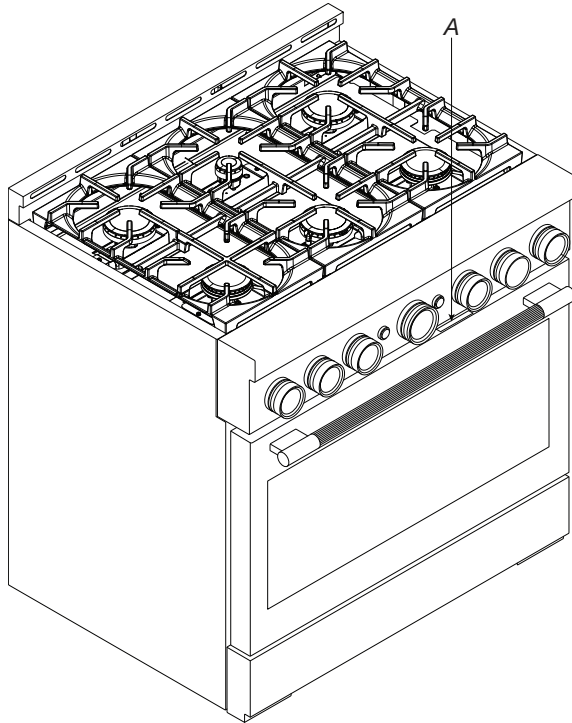
Verifique los códigos locales y consulte con el proveedor de gas. Verifique el suministro de gas y el suministro eléctrico existentes. Consulte las secciones "Requisitos eléctricos" y "Requisitos del suministro de gas".

NOTA: Asegúrese de comprar únicamente piezas y accesorios WHIRLPOOL certificados de fábrica para su electrodoméstico. Su instalación puede requerir piezas adicionales. Para pedir las, consulte la información de contacto que figura en la Guía de inicio rápido.

Requisitos de ubicación

IMPORTANTE: Respete todas las normativas y reglamentos vigentes. No obstruya el flujo de aire para la combustión y la ventilación.

- Es responsabilidad del instalador cumplir con los espacios de instalación especificados en la placa que indica modelo/serie/valores nominales. La placa indicadora de modelo/serie/valores nominales está ubicada bajo la consola, en el lado derecho.



A. Placa de modelo/serie/valores nominales

- Se recomienda instalar una campana de 585 CFM (993,9 m³/h) o mayor sobre la estufa.
- Siga las instrucciones de instalación de la campana de estufa o la combinación de microondas y campana para conocer los espacios libres dimensionales sobre la superficie de cocción.
- Las instalaciones empotradas deben dejar completamente encerrados los lados y la parte posterior de la estufa.
- Todas las aberturas en la pared o en el piso en donde se instalará la estufa deben estar selladas.
- No selle la estufa a los gabinetes laterales.
- Deben usarse las dimensiones de la abertura del gabinete que se muestran. Las dimensiones proporcionadas son los espacios mínimos.
- Debe instalarse el soporte antivuelco. Para instalar el soporte antivuelco que se envía con la estufa, consulte la sección "Instalación del soporte antivuelco".
- Se requiere un suministro eléctrico con conexión a tierra. Consulte la sección "Requisitos eléctricos".
- Debe haber una conexión adecuada de suministro de gas. Consulte la sección "Requisitos del suministro de gas".

- Póngase en contacto con un instalador de revestimiento de pisos calificado para verificar que el revestimiento del piso pueda soportar por lo menos 200 °F (93 °C). Use una almohadilla aislante o una madera laminada de 1/4" (6.4 mm) sobre la alfombra y debajo de la estufa si va a instalar la estufa sobre alfombra.

IMPORTANTE: Para evitar daños a los gabinetes, consulte al constructor o al distribuidor de los gabinetes para asegurarse de que los materiales empleados no cambien de color, no se desprenda el laminado ni sufran ningún otro tipo de daño. Este horno fue diseñado de acuerdo con los requisitos de UL y CSA International y cumple con las temperaturas máximas permitidas para gabinetes de madera de 194 °F (90 °C).

Requisitos de instalación adicionales para casas rodantes

La instalación de esta estufa debe ajustarse a la Norma para la construcción y la seguridad de casas fabricadas, título 24 CFR, parte 3280 (antes, Norma federal para la construcción y la seguridad de casas rodantes, título 24, HUD parte 280). Cuando no sea aplicable esa norma, use la Norma para instalaciones en casas fabricadas, ANSI A225.1/NFPA 501A o cumpla los códigos locales. En Canadá, la instalación de esta estufa debe hacerse conforme con las normas vigentes de CAN/CSA-Z240.1- su edición más reciente o con los códigos locales.

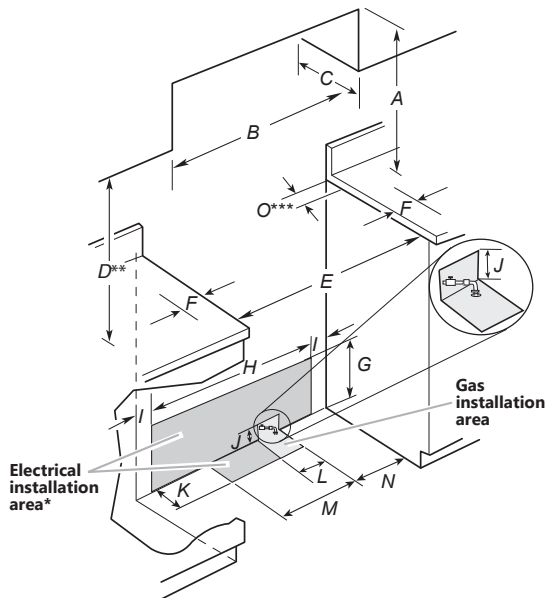
Las Instalaciones en Casas rodantes requieren lo siguiente:

- Cuando se instale esta estufa en una casa rodante, deberá asegurarse según las instrucciones de este documento.
- Cualquier método de fijación de la estufa es adecuado en tanto cumpla con las normas antes mencionadas.

Dimensiones del gabinete

Las dimensiones de abertura del gabinete que se muestran son para una profundidad de mostrador de 25" (64,0 cm), una profundidad del gabinete de la base de 24" (61,0 cm) y una altura del mostrador de 36" (91,4 cm). Se deben cumplir las dimensiones para garantizar un ajuste al ras con la pared posterior.

IMPORTANTE: Si va a instalar una campana de estufa o una combinación de microondas y campana sobre la superficie de cocción, siga las instrucciones de instalación incluidas con la campana para estufa o la combinación de microondas y campana para las medidas de espacio sobre la superficie de cocción.



- A. Para averiguar el espacio mínimo hasta la parte superior de la estufa.**
- B. Modelos de 30" (76,2 cm): ancho mínimo del gabinete superior de 30" (76,2 cm).
Modelos de 36" (91,4 cm): ancho mínimo del gabinete superior de 36" (91,4 cm).
Modelo de 48" (121,9 cm): ancho mínimo del gabinete superior de 48" (121,9 cm).
- C. 13" (33 cm) profundidad máxima del gabinete superior
- D. 18" (45,7 cm) del gabinete lateral superior al mostrador
- E. 30" (76,2 cm) en modelos de 30" (76,2 cm).
36" (91,4 cm) en modelos de 36" (91,4 cm).
48" (121,9 cm) en modelos de 48" (121,9 cm)
- F. 12" (30,4 cm) de espacio mínimo desde ambos lados de la estufa hasta la pared lateral u otro material combustible.
- G. 15" (38,1 cm)
- H. 22" (55,9 cm) en modelos de 30" (76,2 cm).
28" (71,1 cm) en modelos de 36" (91,4 cm).
40" (101,6 cm) en modelos de 48" (121,9 cm)
- I. 4" (10,1 cm)
- J. 3" (7,6 cm)
- K. 5" (12,7 cm)
- L. 3" (7,6 cm) en modelos de 30" (76,2 cm).
11" (27,9 cm) en modelos de 36" (91,4 cm).
21" (53,3 cm) en modelos de 48" (121,9 cm)
- M. 7 1/2" (19,0 cm)
- N. 9" (22,9 cm)
- O. 6" (15,2 cm)***

****Si no está usando ventilación, espacios mínimos**

Modelos de 30" (76,2 cm): 42" (106,7 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la parte inferior de una superficie de combustible.

Modelos de 36" (91,4 cm): 42" (106,7 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la parte inferior de una superficie de combustible.

Modelos de 48" (121,9 cm): 48" (121,9 cm) de espacio mínimo entre la parte superior de la plataforma de la superficie de cocción y la parte inferior de una superficie de combustible.

***Si la superficie de la pared posterior está construida de un material combustible y no se instala una protección posterior, se requiere un espacio mínimo de 6" (15,2 cm) en todos los modelos.

Requisitos eléctricos - EE. UU. solo

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Conecte este aparato con conexión a tierra.

No seguir estas instrucciones podría causar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Asegúrese de que la conexión eléctrica y el tamaño del cable sean adecuados y cumplan con el Código nacional eléctrico, ANSI/NFPA 70, su edición más reciente, y con todos los códigos y las ordenanzas locales.

Puede obtener una copia de los códigos antes indicados en:

National Fire Protection Association
1 Batterymarch Park
Quincy, MA 02169-7471

ADVERTENCIA: La conexión incorrecta del conductor de conexión a tierra del equipo puede dar como resultado un choque eléctrico. Si no está seguro de que la conexión a tierra del aparato sea la adecuada, verifíquela con un electricista o un técnico de servicio calificado. No modifique el enchufe del cable de suministro eléctrico. Si no encaja en el tomacorriente, consulte con un electricista calificado para instalar un tomacorriente adecuado.

Conexión eléctrica

Para instalar la estufa correctamente, se debe determinar el tipo de conexión eléctrica que se va a usar y seguir las instrucciones que aquí se proveen para el caso.

- La estufa debe estar conectada al voltaje eléctrico y frecuencia apropiados según se especifica en la placa con el número de clasificación del modelo/serie. La placa indicadora de modelo/serie/valores nominales está ubicada debajo de la consola en el lado derecho.
- Esta estufa se fabrica con un cable de suministro eléctrico de 4 hilos clasificado para 240 V, 40 A, a 194 °F (90 °C) e investigado para el uso con esta estufa.

Valores nominales de la estufa*		Valores nominales del kit de cable de suministro eléctrico y protección del circuito
120/240 V	120/208 V	Amperios
8,8 - 16,5 kW	7,8 - 12,5 kW	40 o 50**
16,6 - 22,5 kW	12,6 - 18,5 kW	50**

*La carga calculada por el Código eléctrico nacional (NEC) es inferior a la carga conectada total indicada en la placa de modelo/serie/valores nominales.

**Para kits de cable clasificados para 50 A, use kits que especifique el uso con una abertura de conexión de 1³/₈" (34,9 mm) de diámetro nominal.

- Se requiere un dispositivo de protección contra sobrecorriente, como un disyuntor o fusible con la clasificación correcta.
- El tamaño de los hilos y las conexiones deben cumplir con la clasificación de la estufa.
- Cuando se dispone de un suministro eléctrico de 4 hilos, monofásico de 240 V, 60 Hz, solo CA, se requiere una protección de circuito mínima de 40 A en 30" (76,2 cm). En las estufas de 36" (91,4 cm) y de 48" (121,9 cm) se requiere una protección de circuito mínima de 50 A.

NOTA: Si su casa no cuenta con un sistema de 4 hilos, consulte con su eléctrico local calificado.

- Se recomienda un fusible retardador o un disyuntor.
- La estufa está equipada con un Cable eléctrico certificado por UL o CSA International que debe enchufar en un receptáculo de pared 14-50R estándar. Compruebe que el tomacorriente de pared esté cerca de la ubicación definitiva de la estufa.



- No utilice un cable de extensión.
- El diagrama de cableado está ubicado en la parte posterior de la estufa o en una bolsa de plástico transparente.

Requisitos eléctricos - Canadá solo

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de choque eléctrico

Conecte este aparato con conexión a tierra.

No seguir estas instrucciones podría causar la muerte, un incendio o una descarga eléctrica.

Asegúrese de que la conexión eléctrica y el tamaño del cable sean adecuados y cumplan con el Estándar CSA C22.1, Código Canadiense de Electricidad, Parte 1, (su edición más reciente), y con todos los códigos y las ordenanzas locales.

Puede obtener una copia de los códigos antes indicados en:
Canadian Standards Association
178 Rexdale Blvd.
Toronto, ON M9W 1R3 CANADÁ

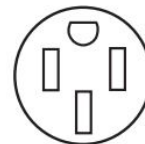
- Si no está seguro de que la conexión a tierra de la estufa sea adecuada, verifíquela con un instalador eléctrico competente.

Valores nominales de la estufa*		Valores nominales del kit de cable de suministro eléctrico y protección del circuito
120/240 V	120/208 V	Amperios
8,8 - 16,5 kW	7,8 - 12,5 kW	40 o 50**
16,6 - 22,5 kW	12,6 - 18,5 kW	50**

*La carga calculada por el Código eléctrico nacional (NEC) es inferior a la carga conectada total indicada en la placa de modelo/serie/valores nominales.

**Para kits de cable clasificados para 50 A, use kits que especifique el uso con una abertura de conexión de 1³/₈" (34,9 mm) de diámetro nominal.

- Cuando se dispone de un suministro eléctrico de 4 hilos, monofásico de 240 V, 60 Hz, solo CA, se requiere una protección de circuito mínima de 40 A en 30" (76,2 cm). En las estufas de 36" (91,4 cm) y de 48" (121,9 cm) se requiere una protección de circuito mínima de 50 A.
- Se recomienda un fusible retardador o un disyuntor.
- La estufa está equipada con un Cable eléctrico certificado por UL o CSA International que debe enchufar en un receptáculo de pared 14-50R estándar. Compruebe que el tomacorriente de pared esté cerca de la ubicación definitiva de la estufa.



- No utilice un cable de extensión.

Requisitos del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

Respete todas las normativas y reglamentos vigentes.

IMPORTANTE: Esta instalación debe hacerse de acuerdo con todos los códigos y ordenanzas locales. Si no hay códigos locales, la instalación deberá hacerse de acuerdo al Código Nacional de Gas Combustible (National Fuel Gas Code), ANSI Z223.1/NFPA 54 o en Canadá, el Código de instalación de gas natural y propano (Natural Gas and Propane Installation Code), CSA B149.1 - última edición.

IMPORTANTE: Las pruebas de fugas de la estufa deben efectuarse según las instrucciones del fabricante. Consulte "Conexión completa" en la sección "Hacer una conexión de gas" para ver las instrucciones de pruebas de fugas.

Tipo de gas

Gas natural:

■ Esta estufa está preparada de fábrica para usarse con gas natural. La placa que indica modelo/serie/valores nominales, ubicada debajo de la consola en el lado derecho, ofrece información sobre los tipos de gas que puede usar. Si la lista de tipos de gas no incluye el tipo de gas disponible, averigüe con el proveedor de gas de su localidad.

Conversión a gas propano:

La conversión deberá llevarla a cabo un técnico de servicio calificado.

No se intentará convertir la estufa del gas especificado en la placa que indica modelo/serie/valores nominales para utilizarlo con un gas distinto sin consultar con el proveedor de gas en servicio. Para convertir gas propano, use el kit de conversión de gas propano que viene con la estufa y consulte la sección "Conversiones de gas". Las piezas de este kit están en el paquete que contiene la documentación que viene con la estufa.

Línea de suministro de gas

- Provea una línea de suministro de gas con tubería rígida de 3/4" (1,9 cm) hasta la ubicación de la estufa. Una tubería de menor tamaño en tendidos más largos puede dar como resultado un suministro de gas insuficiente. Con gas propano, el tamaño de la tubería o los caños puede ser de 1/2" (1,3 cm) como mínimo. Por lo general, los proveedores de gas propano determinan el tamaño y los materiales que deben usarse en el sistema.
- **NOTA:** Deben usarse compuestos para uniones de tubería que sean resistentes a la acción del gas propano. No use cinta para plomero.

Conector flexible de metal para el electrodoméstico:

- Si los códigos locales lo permiten, se puede usar un nuevo conector metálico flexible para electrodomésticos de diseño certificado por CSA, de 4 a 5 pies (122 a 152,4 cm) de longitud, 1/2" (13 mm) o 3/4" (19 mm) de diámetro interno, para conectar la estufa a la línea de suministro de gas.

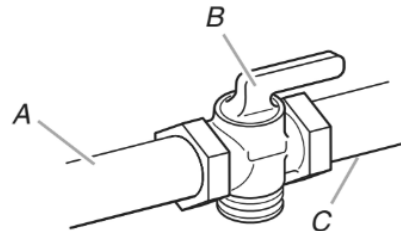


- Se necesita una rosca de tubo macho de 1/2" (13 mm) para conectar las roscas de tubo hembra de la entrada al regulador de presión del electrodoméstico.
- No tuerza ni dañe la tubería de metal flexible cuando mueva la estufa.

IMPORTANTE: Debe ajustar todas las conexiones con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas. Esto puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando se aprietan las conexiones.

- Debe incluir una válvula de cierre:

Instale una válvula de cierre manual para líneas de gas en un lugar de fácil acceso. No bloquee el acceso a la válvula de cierre. La válvula es para abrir o cerrar el suministro de gas a la superficie de cocción.



- A. Línea de suministro de gas
- B. Válvula de cierre en posición "abierta"
- C. A la estufa

Regulador de presión de gas

Deberá usarse el regulador de la presión de gas suministrado con esta estufa. Para el funcionamiento adecuado, la presión de entrada al regulador deberá ser como se indica a continuación:

Gas natural:

Presión mínima: 5" (12,7 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

Gas propano:

Presión mínima: 11" (27,9 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

Póngase en contacto con el proveedor de gas local si no está seguro acerca de la presión de entrada.

Requisitos de entrada de los quemadores

Las capacidades nominales de entrada que se muestran en la placa de modelo/serie/valores nominales son para elevaciones de hasta 2000 pies (609,6 m).

Para elevaciones mayores de 2000 pies (609,6 m), los valores nominales se reducen en una proporción del 4 % por cada 1000 pies (304,8 m) por encima del nivel del mar (no es aplicable para Canadá).

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe tener al menos 1" (2,5 cm) de presión de la columna de agua más que la presión del múltiple que figura en la placa que indica modelo/serie.

Prueba de presión de línea sobre 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua

La estufa y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,5 cm) de presión de la columna de agua o menos

Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la estufa del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba igual a 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

INSTALACIÓN

Desembale la estufa

⚠ ADVERTENCIA

Peligro de peso excesivo

Use dos o más personas para mover e instalar o desinstalar el electrodoméstico.

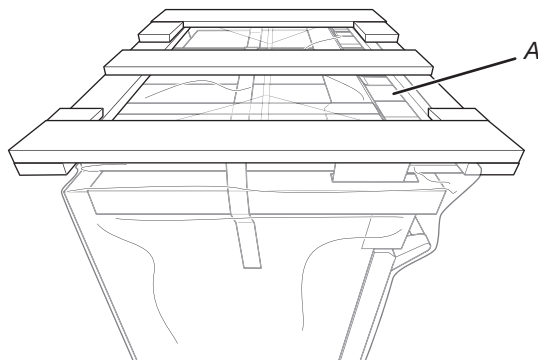
No seguir esta instrucción puede ocasionar lesiones en la espalda o de otro tipo.

Retire los materiales de envío, la cinta adhesiva y la película protectora de la estufa. Mantenga el pallet bajo la estufa. Saque las parrillas del horno y el paquete de piezas de su interior. Retire las rejillas de la parte superior del horno.

Retire la placa de protección

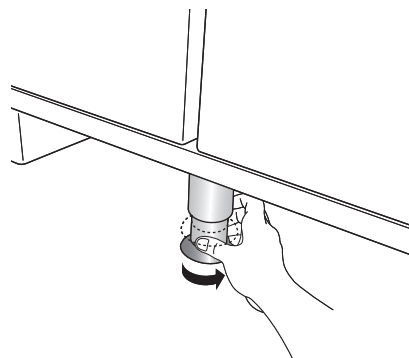
1. Su estufa tendrá la placa protectora empaquetada en la parte superior de la unidad.
 1. Retire la protección de puerta desde la parte superior de la estufa y las parrillas.

Embalaje interno



A. Protección de puerta

2. Mueva la protección de puerta hacia el lado para evitar rayar.
2. Solo para los modelos de 48" (121,9 cm), gire el soporte del centro hacia la izquierda fuera del pallet hasta que se detenga.



NOTA: Este soporte solo se usa para el envío y no se necesita para la instalación.

3. Coloque un cartón del embalaje en el suelo detrás de la estufa. Entre dos o más personas, sostengan firmemente cada lado de la estufa. Levante la estufa cerca de 3" (8,0 cm) y muévala hacia atrás hasta que esté fuera del pallet. Coloque la estufa sobre el cartón para evitar dañar el piso.

Instalación del soporte antivuelco

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Decida qué método de montaje usará: en el piso o en la pared. Si tiene piso de piedra o de mampostería, puede usar el método de montaje en la pared.
2. Determine y marque la línea central del área recortada. El soporte de montaje debe instalarse en el lado izquierdo del área recortada. Ubique el soporte de montaje en el área recortada como se muestra en la siguiente ilustración.

Medida B:

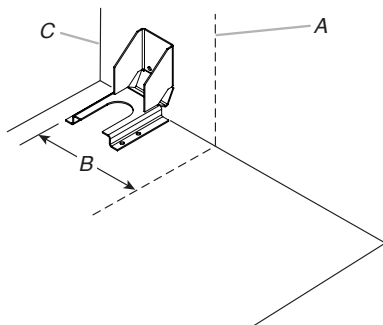
Estufas de 30" (76,2 cm): 13" (33,0 cm)

Estufas de 36" (91,4 cm): 16" (40,6 cm)

Estufas de 48" (121,9 cm): 22" (55,9 cm)

Medida C:

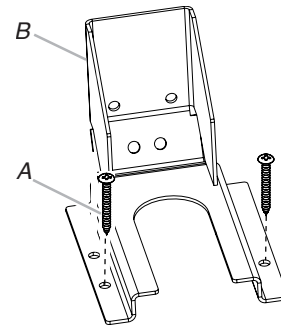
Distancia opcional desde la pared posterior. Si la pared posterior está construida de un material combustible y no se instala una protección posterior, se requiere un espacio mínimo de 6" (15,2 cm) en todos los modelos. Instale el soporte antivuelco como corresponda.



- A. Línea central
- B. Línea central del área recortada al borde externo del soporte antivuelco.
- C. Pared posterior a la parte posterior de la estufa

3. Taladre dos orificios de 1/8" (3,0 mm) que coincidan con los orificios del soporte para el método de montaje que haya determinado. Vea las ilustraciones a continuación.

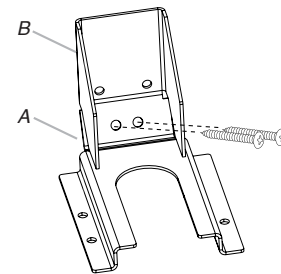
Montaje a través del piso



A. Tornillos n.º 12 x 1 5/8" (4,1 cm)

B. Soporte antivuelco

Montaje a través de la pared



A. Tornillos n.º 12 x 1 5/8" (4,1 cm)

B. Soporte antivuelco

4. Con un destornillador Phillips, monte el soporte antivuelco a la pared o al piso con los dos tornillos n.º 12 x 1 5/8" (41,3 cm) suministrados.
Según el espesor del piso, es posible que necesite tornillos más largos para sujetar el soporte al contrapiso. Puede conseguir tornillos más largos en una ferretería local.
5. Mueva la estufa cerca lo suficiente como para que la abertura permita hacer las conexiones eléctricas. Quite la base de envío, cartón o madera que se encuentra debajo de la estufa.
6. Continúe instalando su estufa con las siguientes instrucciones de instalación.

Regule las patas niveladoras

1. Si es necesario regular la altura de la estufa, use una llave o pinzas para aflojar las cuatro patas niveladoras.

Esto puede hacerse con la estufa sobre su parte posterior o con la estufa apoyada sobre dos patas después de haberla colocado nuevamente en posición vertical.

NOTA: Para colocar la estufa nuevamente en posición vertical, coloque una hoja de cartón o una madera delante de la estufa. Con la ayuda de dos o más personas, coloque la estufa de pie nuevamente sobre el cartón o la madera.

ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

2. Mida la distancia desde la parte superior del mostrador hasta el piso.
3. Mida la distancia desde la parte superior de la superficie de cocción hasta la parte inferior de las patas niveladoras. La distancia debe ser la misma. De lo contrario, regule las patas niveladoras para corregir la altura. Las patas niveladoras pueden aflojarse para agregar hasta un máximo de 1" (2,5 cm). Se necesita un mínimo de 3/16" (5 mm) para encajar el soporte antivuelco.

NOTA: Si regula la altura cuando la estufa está de pie, incline la estufa hacia atrás para regular las patas delanteras y, después, inclínela hacia adelante para regular las patas traseras.

4. Cuando la estufa esté a la altura correcta, cerciórese de que haya un espacio adecuado debajo de la estufa para el soporte antivuelco. Antes de deslizar la estufa a su ubicación final, verifique que el soporte antivuelco se pueda deslizar debajo de la estufa y sobre la pata niveladora posterior antes de instalar el soporte.

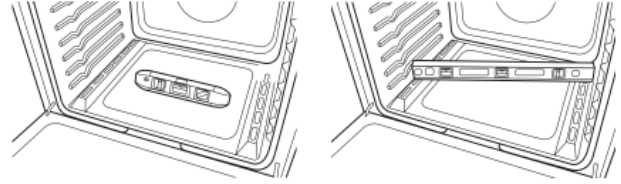
NOTA: Si se va a usar un kit de adornos, la parte superior de la superficie de cocción debe estar más alta que el mostrador. Consulte las instrucciones de instalación que se incluyen con el kit de adornos para ver la altura correcta.

Nivelación de la estufa

Determine si dispone de Limpieza a vapor consultando la sección "Mantenimiento y cuidado de la estufa".

Para estufas con Limpieza por vapor:

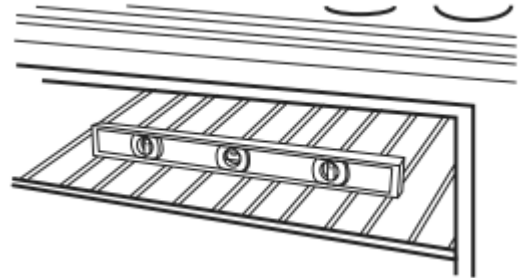
1. Coloque un nivel sobre el piso del horno, como se indica en una de las dos figuras a continuación, según el tamaño del nivel. Verifique con el nivel de lado a lado y del frente hacia la parte posterior.



2. Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte antivuelco.
3. Siga las instrucciones del Estilo 1.

Para estufas sin Limpieza por vapor:

1. Coloque una parrilla plana estándar en el horno.
2. Coloque el nivel sobre la parrilla y revise el nivel de la estufa, primero de lado a lado y luego de adelante hacia atrás.



3. Si la estufa no está nivelada, jale la estufa hacia adelante hasta quitar la pata niveladora posterior del soporte antivuelco.
4. Siga las instrucciones del Estilo 1.

Estilo 1: Estufas con Cajón de almacenamiento:

Use un trinquete de accionamiento de 1/4" (6,4 mm), una llave o pinzas para regular las patas niveladoras hacia arriba o hacia abajo hasta que la estufa esté nivelada. Empuje la estufa a su posición final. Verifique que la pata niveladora trasera esté enganchada en el soporte antivuelco.

Conexión del suministro de gas

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

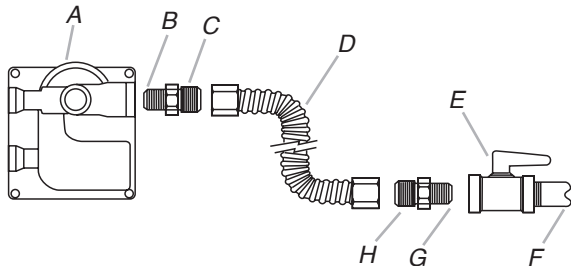
Si se conecta a un suministro de gas propano, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

1. Ensamble el conector flexible de la tubería de suministro de gas al regulador de presión ubicado en el centro posterior de la estufa.
2. Aplique compuesto para unión de tuberías apto para uso con gas propano en los extremos roscados más pequeños de los adaptadores del conector flexible (consulte B y G en la ilustración que sigue).
3. Fije un adaptador al regulador de presión de gas y el otro a la válvula de cierre de gas. Apriete los dos adaptadores y asegúrese de no mover ni girar el regulador de presión de gas.
4. Use una llave de combinación de 15/16" (2.4 cm) y una llave regulable para fijar el suministro de gas flexible a los adaptadores. Cerciórese de que el conector no esté torcido.

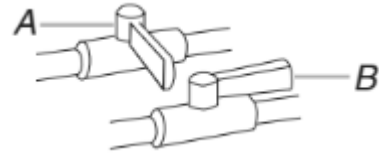
IMPORTANTE: Debe ajustar todas las conexiones con una llave. Las conexiones al regulador de gas no deben estar demasiado apretadas. Esto puede agrietar el regulador y causar una fuga de gas. No permita que el regulador gire cuando se aprietan las conexiones.



- | | |
|---|---|
| A. Regulador de la presión de gas | E. Válvula manual de cierre del gas |
| B. Use compuesto para unión de tuberías. | F. Tubo de gas de 1/2" (12,7 mm) o 3/4" (19,1 mm) |
| C. Adaptador (debe tener rosca macho para tubería de 1/2" [1,3 cm]) | G. Use compuesto para unión de tuberías. |
| D. Conector flexible | H. Adaptador |

Completar la conexión

1. Abra la válvula de cierre manual de la línea de suministro de gas. La válvula está abierta cuando la manija está paralela al tubo de gas.



- A. Válvula cerrada
B. Válvula abierta

2. Pruebe todas las conexiones aplicando con un pincel una solución aprobada para detección de fugas que no sea corrosiva. Si aparecen burbujas, ello indica que existe una fuga. Corrija cualquier fuga que encuentre.
3. Saque las tapas y rejillas de los quemadores de la estufa del paquete de piezas. Coloque las tapas sobre las bases de los quemadores. Coloque las parrillas sobre los quemadores y las tapas.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de Choque Eléctrico

Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.

No quite el terminal de conexión a tierra.

No use un adaptador.

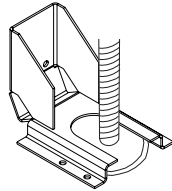
No utilice un cable de extensión.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte, un incendio o un choque eléctrico.

4. Conecte a un tomacorriente con conexión a tierra de 3 terminales.
5. Encienda la alimentación. Para obtener más información, consulte las instrucciones para el usuario que se encuentran en el Manual de uso y cuidado.

Verificación de la ubicación del soporte antivuelco

- Con una toma o llave de 5/16" (7,9 mm), gire las cuatro varillas de nivelación en una vuelta completa para elevar la estufa y proporcionar espacio suficiente para que la pata niveladora trasera se deslice en el soporte antivuelco.



- Mueva la estufa a su ubicación final, asegurándose de que la pata niveladora trasera se deslice en el soporte antivuelco.
- Use una linterna para mirar bajo la parte inferior de la estufa y verificar que el pie trasero esté insertado en la ranura del soporte antivuelco.

Sistema de encendido electrónico

Encendido inicial y regulación de las llamas de gas

Los quemadores de la estufa y el horno usan un encendedor electrónico en lugar de pilotos permanentes. Cuando gira la perilla de control de la estufa a la posición de encendido "LITE" (ENCENDIDO), el sistema genera una chispa para encender el quemador. La chispa continuará mientras gire la perilla de control hacia "LITE" (ENCENDIDO).

Cuando gira el control del horno hasta el ajuste deseado, se producen chispas y se enciende el gas.

Verifique el funcionamiento de los quemadores de la estufa

Quemadores de superficie estándar

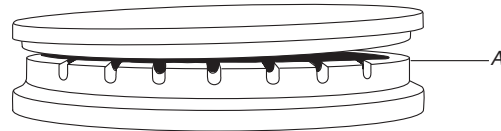
Empuje hacia adentro y gire cada perilla de control hasta la posición "LITE" (ENCENDIDO).

La llama deberá encenderse en menos de 4 segundos. La primera vez que enciende un quemador, puede tardar más de 4 segundos debido a la presencia de aire en la línea de gas.

Si los quemadores no se encienden correctamente:

- Gire la perilla de control de la estufa hasta la posición "OFF" (APAGADO).
- Compruebe que la estufa esté enchufada. Compruebe que el disyuntor no se haya disparado o el fusible de la casa no se haya quemado.
- Verifique que las válvulas de cierre de gas estén en la posición abierta.

- Verifique que las tapas de los quemadores estén en la posición correcta sobre las bases.



A. Incorrecto
B. Correcto

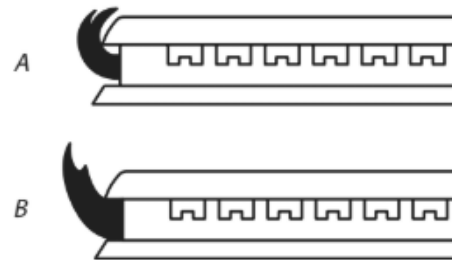
Repita el procedimiento de inicio. Si, en este punto, un quemador no se enciende, gire las perillas de control hasta la posición "OFF" (APAGADO) y póngase en contacto con el distribuidor o con una compañía de servicio autorizada para pedir asistencia. Consulte la Guía de inicio rápido para ver la información de contacto.

Corte de corriente

En el caso de un corte de corriente prolongado, los quemadores de la superficie pueden encenderse manualmente. Coloque un fósforo encendido cerca del quemador y gire la perilla en sentido antihorario hacia LITE (ENCENDIDO). Después de que se encienda el quemador, gire la perilla hasta el ajuste deseado.

Cómo ajustar la altura de la llama

Regule la altura de la llama de los quemadores superiores. La llama "baja" de los quemadores de la estufa debe ser azul, estable y de aproximadamente 1/4" (6,4 mm) de altura.

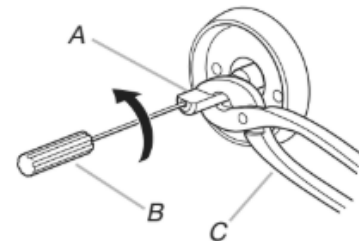


A. Llama baja
B. Llama alta

Para regular quemadores estándar:

La llama puede regularse con el tornillo de regulación que hay en el centro del vástago de la válvula. El vástago de la válvula está directamente debajo de la perilla de control.

Si es necesario regular la llama "baja":



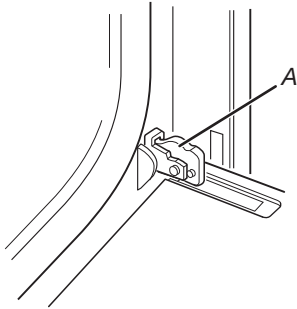
A. Vástago de la perilla de control
B. Destornillador
C. Pinzas

1. Encienda 1 quemador y llévelo hasta el ajuste más bajo.
2. Retire la perilla de control.
Sostenga el vástago de la perilla con una pinza. Use un destornillador pequeño de hoja plana para girar el tornillo del centro del vástago de la perilla de control hasta que la llama sea del tamaño adecuado.
3. Vuelva a colocar la perilla de control.
4. Pruebe la llama girando el control desde LO (Baja) a HI (Alta), verificando la llama en cada ajuste.
5. Repita los pasos anteriores para cada quemador.

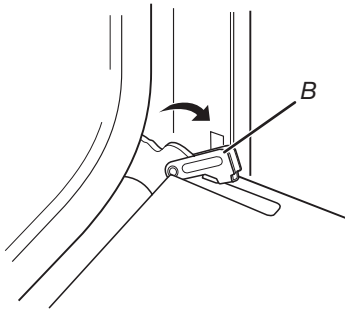
Puerta del horno

Remoción de la puerta

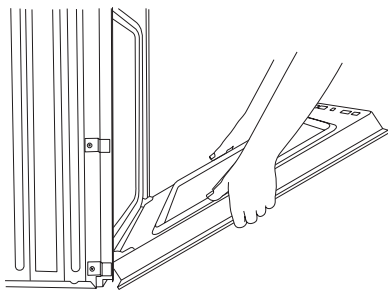
- No quite los espaciadores laterales de la puerta hasta que la estufa esté listo para instalarse. El quitar los espaciadores de la puerta podría causar que ésta se mueva, dañando así su pestillo.
- No levante ni mueva la estufa por las manijas de la puerta ni el panel de control.
- Antes de instalar la estufa, necesitará quitar las puertas del horno. Prepare una superficie donde pueda dejar la(s) puerta(s). Esta superficie debe ser plana y estar cubierta con una manta blanda; o se pueden usar los esquineros del material de embalaje.



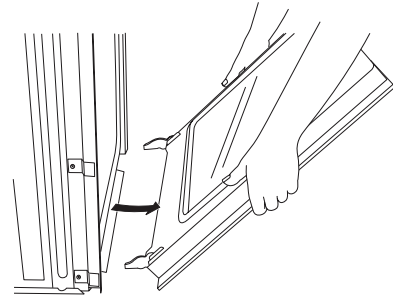
A. Bisagra de la puerta del horno en posición cerrada



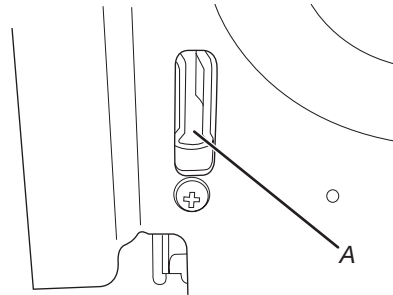
B. Bisagra de la puerta del horno en posición abierta



Cierre parcialmente la puerta para trabar los seguros de las puertas. La puerta se detendrá en este punto.



Use ambas manos para retirar y reemplazar la(s) puerta(s) del horno. Puede que sea necesario desplazar suavemente la puerta de un lado a otro.



A. Ranura en la cavidad del horno para el seguro de la bisagra de la puerta

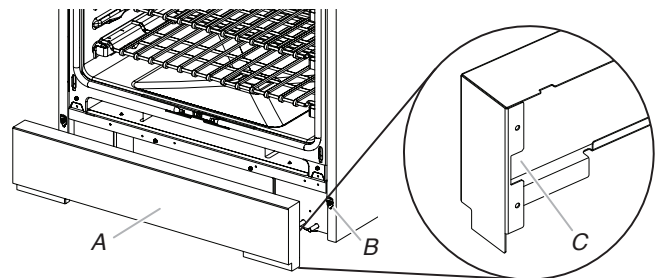
Para volver a colocar la puerta

- Para reemplazar la(s) puerta(s) del horno, ubique las ranuras en la cavidad del horno para los seguros de la bisagra y repita los pasos que aparecen arriba en orden inverso. Asegúrese de que la puerta cierre correctamente y no interfiera con el seguro de la puerta. Si es necesario, retire la puerta y repita los pasos que aparecen arriba. Si la estufa está conectada al suministro eléctrico, abra y cierre la puerta para asegurarse de que la luz del horno se enciende y apaga correctamente.
- La estufa está equipada con patas y rodillos niveladores. Una vez que se retira la estufa del palé de envío, asegúrese de que las patas niveladoras no toquen el piso y use los rodillos para mover la estufa a su posición. Cubra siempre la superficie del piso para evitar daños en él. No ruede la estufa directamente sobre el piso.

Instale la placa de protección

NOTA: Debe quitarse la puerta para extraer o reemplazar la placa de protección. Consulte la sección "Para quitar la puerta".

Alinee la placa de protección sobre sus ranuras y empujarla hacia abajo.



A. Protección de puerta
B. Lengüeta de la placa de protección
C. Ranura de la placa de protección

Instalación completa

1. Verifique que todas las piezas estén ahora instaladas. Si sobra alguna pieza, vuelva a revisar todos los pasos para ver cuál se omitió.
2. Verifique que tenga todas las herramientas.
3. Deseche o recicle todo el material de embalaje.
4. Verifique que la cocina esté nivelada. Consulte la sección "Nivelación de la cocina".
5. Use una solución suave de limpiador doméstico líquido y agua tibia para quitar el residuo ceroso que deje el material de embalaje. Seque meticulosamente con un paño suave. Para más información, consulte la sección "Cuidado de la cocina" del Manual de uso y cuidado o las Instrucciones del usuario.
6. Consulte el Manual de uso y cuidado para obtener instrucciones de operación.
7. Encienda los quemadores de superficie y el horno. Consulte el Manual de uso y cuidado o las Instrucciones del usuario para obtener instrucciones específicas sobre el funcionamiento de la cocina.

Si la cocina no funciona, revise lo siguiente:

- Que el fusible de la casa esté intacto y apretado, o que no se haya disparado el disyuntor.
 - Que la cocina esté enchufada en un tomacorriente de 3 terminales con conexión a tierra.
 - Que la válvula de cierre del regulador de presión de gas esté en la posición "abierta".
 - Que el suministro eléctrico esté conectado.
 - Consulte la sección "Solución de problemas" en línea.
8. Cuando la cocina haya estado encendida durante 5 minutos, verifique que haya calor. Si la cocina está fría, apáguela y revise que la válvula de cierre de la línea de suministro de gas esté abierta.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está cerrada, ábrala y repita la prueba de 5 minutos como se describió antes.
 - Si la válvula de cierre de la línea de suministro de gas está abierta, presione el botón CANCEL (CANCELAR) en el panel de control del horno y póngase en contacto con un técnico calificado.

Si necesita ayuda o servicio técnico:

Consulte la sección "Ayuda o servicio técnico" del Manual de uso y cuidado, la portada de las Instrucciones de uso o póngase en contacto con el distribuidor en donde compró la cocina.

CONVERSIONES DE GAS

Las conversiones de gas natural a gas propano o de gas propano a gas natural deben ser realizadas por un instalador competente.

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de explosión

Use una línea de suministro de gas nueva con aprobación de CSA International.

Instale una válvula de cierre.

Apriete firmemente todas las conexiones de gas.

Si se conecta a un suministro de gas propano, una persona calificada debe verificar que la presión del gas no exceda una columna de agua de 14" (36 cm).

Ejemplos de una persona calificada incluyen personal de servicio del sistema de calefacción con licencia, personal autorizado de la compañía de gas y personal autorizado para dar servicio.

No seguir esta instrucción puede ocasionar la muerte, explosión o incendio.

⚠ ADVERTENCIA:

Este kit de conversión deberá ser instalado por una agencia de servicio competente de acuerdo con las instrucciones del fabricante y con todos los códigos y requisitos aplicables por parte de la autoridad competente. Si no se sigue con exactitud la información de estas instrucciones, puede ocurrir un incendio, explosión o producción de monóxido de carbono, lo que causaría daños a la propiedad, heridas personales o la muerte. La agencia de servicio competente es la responsable de la instalación adecuada de este kit. La instalación no está correcta y terminada hasta que el funcionamiento del aparato convertido se verifique como se especifica en las instrucciones del fabricante que se suministran con el kit.

Conversión a gas propano

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

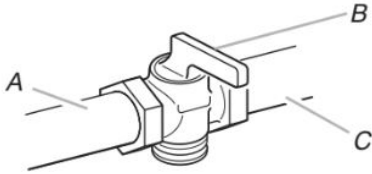
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.



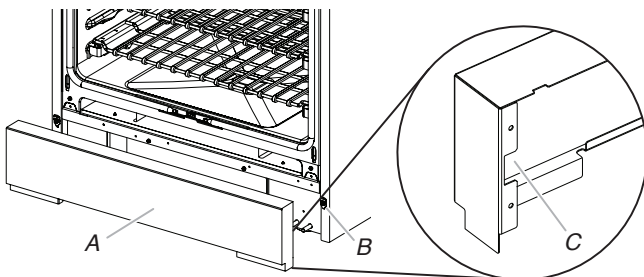
- A. A la estufa
- B. Válvula de manual en la posición cerrada
- C. Línea de suministro de gas

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

Para convertir el regulador de presión de gas (de gas natural a gas propano)

NOTA: Debe quitarse la puerta para extraer o reemplazar la placa de protección. Consulte la sección "Para quitar la puerta".

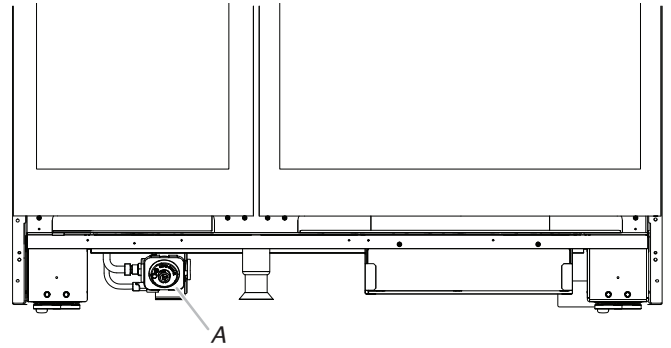
1. Levante la placa de protección y retírela de la pestaña de la misma placa.



- A. Protección de puerta
- B. Lengüeta de la placa de protección
- C. Ranura de la placa de protección

2. Mueva la protección de puerta a un lado para evitar rayar.

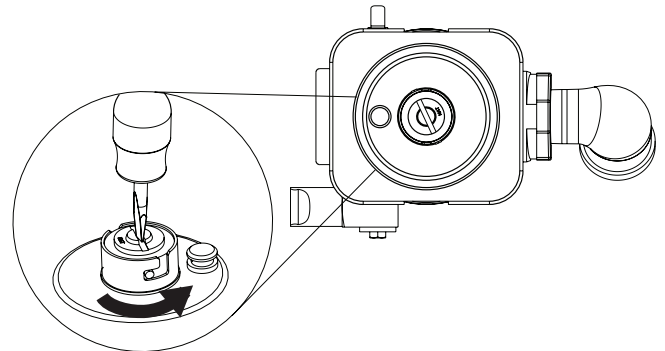
3. Localice el regulador de presión de gas en la parte trasera izquierda de la estufa.



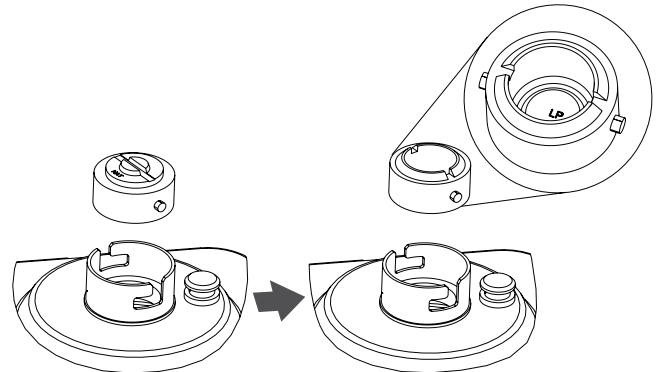
A. Regulador de la presión de gas

4. Retire la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido antihorario.

NOTA: No quite el resorte que está debajo de la tapa.



5. Invierta la tapa del regulador de presión de gas y vuelva a instalarla sobre el regulador de modo que el extremo hueco mire hacia afuera y la marca "LP" quede visible.



6. Apriete la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido horario.

- Pruebe el regulador de presión y la tubería de suministro de gas. El regulador debe revisarse en una columna de agua de un mínimo de 1" (2,5 cm) sobre la presión establecida. La presión de entrada al regulador debe ser la siguiente para el funcionamiento y para verificar el ajuste del regulador:

Gas propano:

Presión mínima: 10" (25,4 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe ser de al menos 1" (2,5 cm) de presión de la columna de agua superior a la presión del múltiple que se muestra en la placa que indica modelo/serie.

Prueba de presión de línea sobre 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua (WCP)

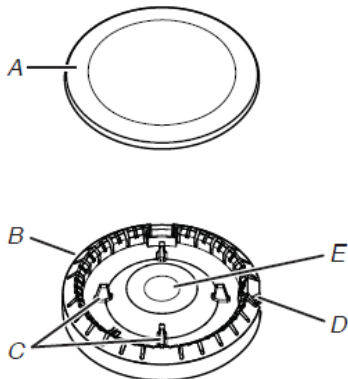
La estufa y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm) de WCP o menos

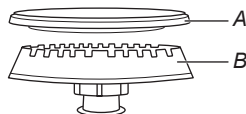
Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la estufa del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

Para convertir quemadores de superficie (de gas natural a gas propano)

- Retire la tapa del quemador.
- Retire la base del quemador.



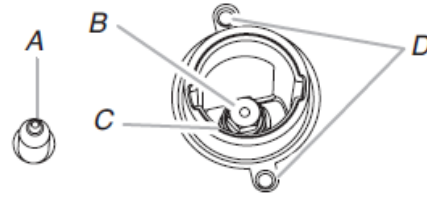
- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador
- C. Espigas de alineación
- D. Electrodo encendedor
- E. Abertura del tubo de gas



Quegador extragrande

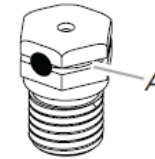
- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador

- Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



- A. Electrodo encendedor
- B. Tornillo del orificio
- C. Soporte del tornillo de los orificios
- D. Tornillos

- Retire los tornillos de los orificios que se envían en el empaque con documentos en el horno. Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número y tienen una ranura en el área hexagonal. Reemplace el tornillo de los orificios de gas natural con el tornillo de los orificios de gas propano correcto.



- A. Ranura de propano

Consulte la tabla siguiente para conocer la ubicación correcta del tornillo de los orificios de gas propano.

Tabla de tornillos/campanas para orificios de gas propano

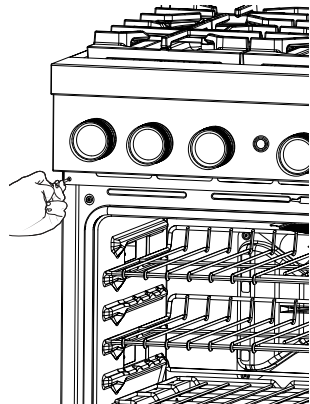
Valor nominal del quemador	Sello	Tamaño	Estilo de quemadores
4000 BTU/hora	62	0,62 mm	Pequeño
11000 BTU/hora	100	1,00 mm	Medio
12000 BTU/hora	100	1,00 mm	Quegador grande, principal
	38	0,38 mm	Quegador grande, fuego lento

NOTA: Consulte la hoja técnica situada en la cubierta trasera para conocer el valor nominal BTU del quemador individual aplicable por tipo de combustible.

- Coloque los tornillos de los orificios de gas natural en la bolsa de tornillos de los orificios.
- IMPORTANTE:** Conserve los tornillos de los orificios de gas natural en caso de que se realice la reinstalación con gas natural.
- Vuelva a colocar la base del quemador.
- Vuelva a colocar la tapa del quemador.
- Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

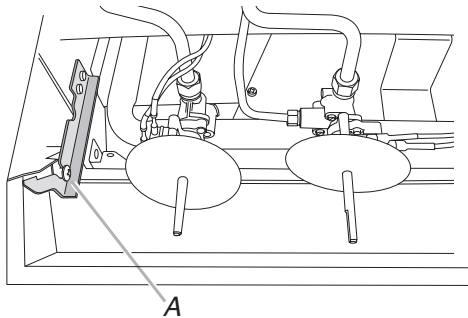
Para ajustar el fuego lento en los quemadores de superficie para gas propano

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.
2. Con el destornillador con punta de barrena, retire las perillas de control y los biseles de los quemadores de superficie (no es necesario quitar las perillas de control del horno ni las de control de la plancha).
3. Abra la puerta del horno y retire los dos tornillos a cada lado de la estufa que sostienen la consola de control.



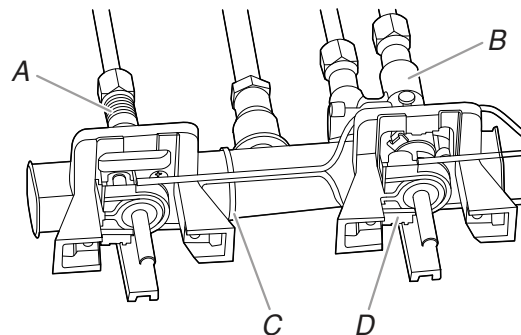
NOTA: Asegúrese de dejar la puerta abierta o la consola de control no se apoyará como corresponde en los soportes laterales una vez colocada.

4. Levante la consola de control y deje que caiga hacia delante en los soportes ranurados de la consola a cada lado.

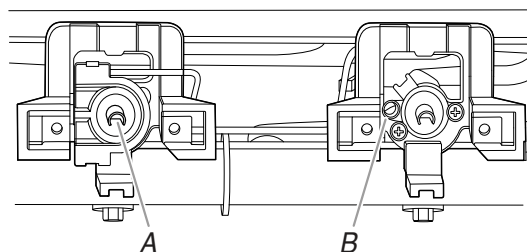


A. Soporte de la consola de control

5. Localice el tornillo de ajuste de bajo-reducción para el quemador apropiado en la válvula dada. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y delantero central (aluminio) se encuentra a través del centro del vástago de la válvula. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador frontal izquierdo y frontal derecho (cobre) se encuentra detrás del interruptor de ignición en el cuerpo de la válvula, a la izquierda del vástago. Para quitar el interruptor de ignición, corte la atadura de alambre y apague el interruptor del vástago de la válvula.



- A. Válvula de aluminio para los quemadores trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y frontal central.
 B. Válvula de cobre para los quemadores frontal izquierdo y frontal derecho dual.
 C. Atadura de alambre
 D. Interruptor de ignición



- A. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de aluminio a través del centro del vástago.
 B. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de cobre.

6. Con el quemador encendido (el quemador tendrá que encenderse manualmente con un encendedor), y configurado para fuego lento en LOW (bajo), ajuste la flama para fuego lento hacia abajo con el nivel adecuado de BTU. Con un destornillador de hoja plana de 1/8" x 4 1/4" (3,2 mm x 10.8 cm), gire el tornillo de ajuste de bajo-reducción a fuego lento en el sentido horario hasta que la altura de la llama esté por debajo de la parte inferior de la tapa. Si la llama se vuelve inestable y parpadea o parece correr alrededor del quemador, el ajuste es demasiado bajo y el tornillo debe ajustarse en sentido antihorario hasta que la llama sea estable. Repita este paso para todos los quemadores de superficie.

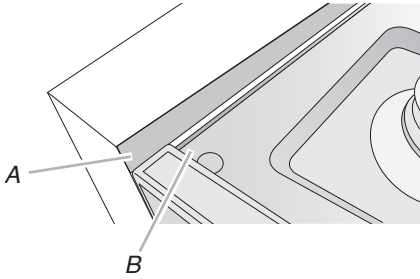
NOTA: Use una perilla para ajustar la válvula del quemador.

NOTA: Ajuste cada quemador individualmente.

7. Después de terminar con todos los ajustes, vuelva a poner los interruptores de ignición en las válvulas.

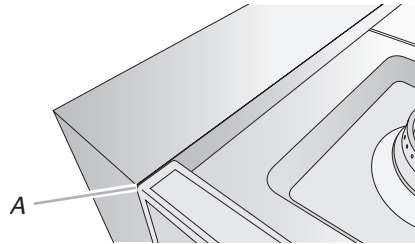
- Levante la consola de control y vuelva a ponerla en su lugar. Para lograr el ajuste adecuado, la lengüeta de la consola de control debe engancharse sobre el borde de la parte delantera de la superficie de cocción.

NOTA: Podría requerirse elevar los vástagos de las válvulas para que se alineen con los orificios de la consola.



- A. Lengüeta de la consola de control
- B. Borde delantero de la superficie de cocción de la estufa

- Verifique que la consola de control esté al ras con el borde superior de la estufa.

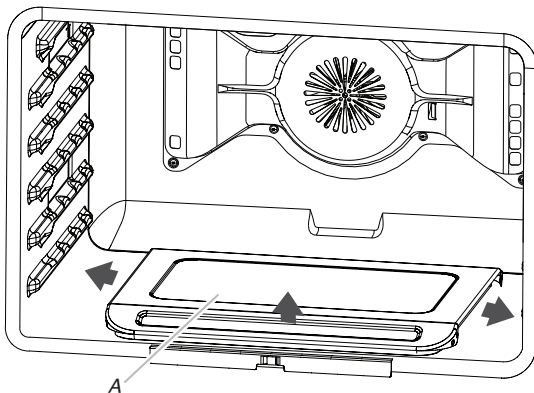


- A. Al ras con la parte superior de la estufa

- Vuelva a instalar los tornillos a cada lado de la consola de control.
- Reemplace los biseles con los dos tornillos que se unen a los soportes de la válvula, teniendo en cuenta que hay biseles delanteros y traseros y que solo se acomodarán de forma adecuada en la ubicación correcta de la consola.
- Empuje las perillas de la superficie en los vástagos de la válvula.
- Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores.

Convierta el quemador para hornear del horno (modelos de 30" [76,2 cm] y 36" [91,4 cm]) y la cavidad del horno derecho en modelos de 48" [121,9 cm])

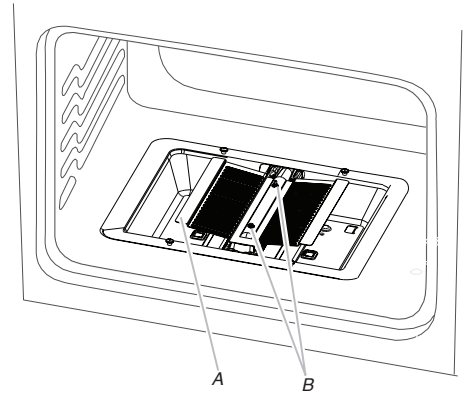
- Deslice la cubierta del quemador para hornear hacia la derecha o la izquierda.



- A. Cubierta del quemador para hornear

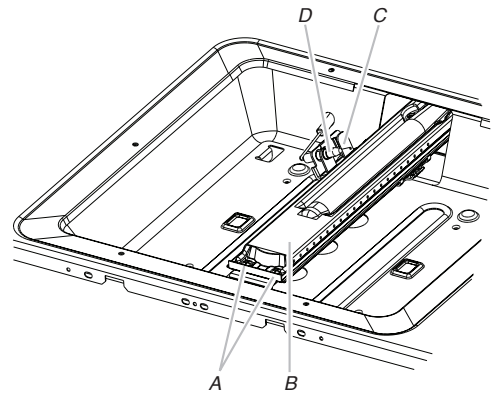
- Levante y retire la cubierta del quemador para hornear del horno y déjala a un lado.

- Con una llave para tuercas de 1/4" (6,4 mm), desenrosque las tuercas del deflector y retire el deflector del horno. Deje a un lado.



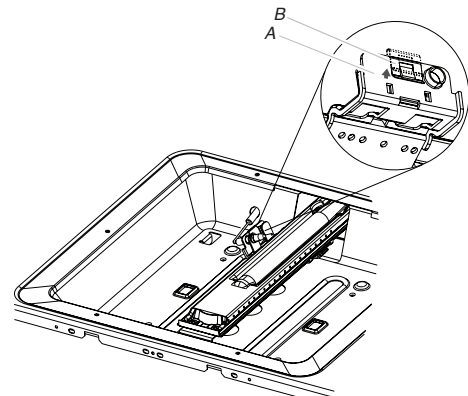
- A. Deflector del horno
- B. Tuerca del deflector del horno

- Retire los tornillos del quemador para hornear del horno y retire el quemador para hornear. Gire el quemador 90° hacia la izquierda y apóyelo con cuidado sobre su costado.



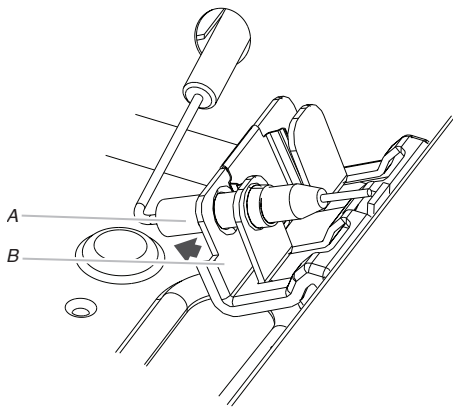
- A. Tornillo del quemador para hornear
- B. Quemador para hornear
- C. Soporte de electrodo del quemador para hornear
- D. Electrodo del quemador para hornear

- Levante el clip del soporte del electrodo del quemador para hornear del horno con el dedo o con un destornillador de hoja plana y retire el electrodo.



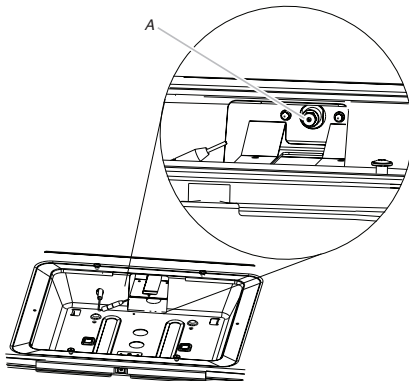
- A. Soporte de electrodo del quemador para hornear
- B. Clip del soporte de electrodo

6. Tire del electrodo para retirarlo del soporte.



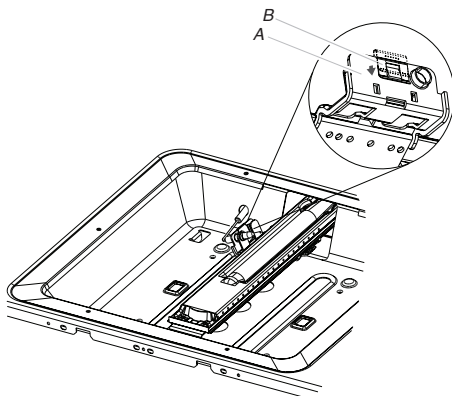
A. Tome el electrodo de aquí
B. Soporte

7. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 1/4" (6.4 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Inserte la llave para tuercas en la abertura de gas y presione hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo en sentido antihorario y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



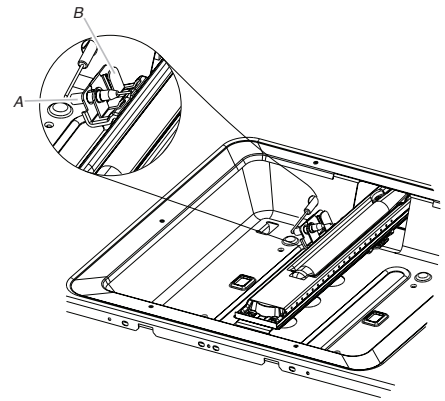
A. Tornillo de los orificios de gas propano

8. Los tornillos de los orificios de gas propano tienen grabado una letra y un número. Instale el tornillo de orificio del quemador para hornear del horno número 125.
9. Coloque el orificio de gas natural en la bolsa plástica con las piezas para utilizarlo en el futuro y guarde con el paquete con el material impreso.
10. Presione el broche sobre el soporte del electrodo.



A. Soporte de electrodo del quemador para hornear
B. Clip del soporte de electrodo

11. Vuelva a colocar el electrodo del quemador para hornear del horno dentro del soporte.

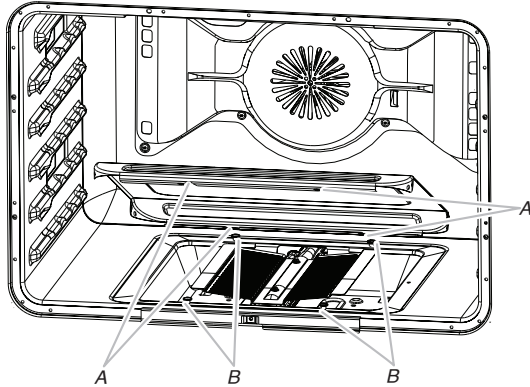


A. Electrodo del quemador para hornear
B. Soporte de electrodo del quemador para hornear

12. Vuelva a instalar el quemador para hornear del horno y los tornillos del quemador para hornear. Vea la ilustración en el paso 4.
13. Vuelva a colocar el deflector del horno y las tuercas del deflector. Los orificios delanteros quedarán alineados y se oír un clic cuando el deflector se asiente.

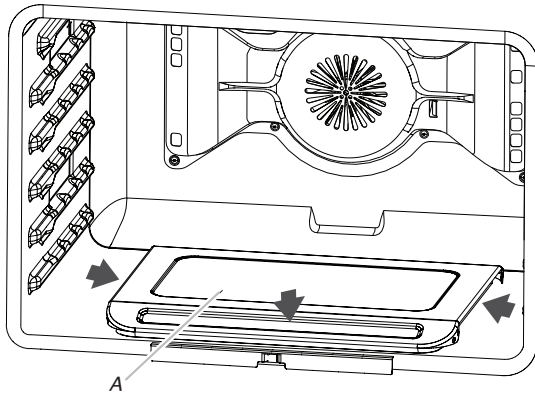
Vuelva a colocar la cubierta del quemador para hornear

1. Alinee las muescas de la cubierta del quemador para hornear con los tornillos de tope que están en la parte inferior del horno.



- A. Ranuras de la cubierta (4)
- B. Tornillos de tope (4)

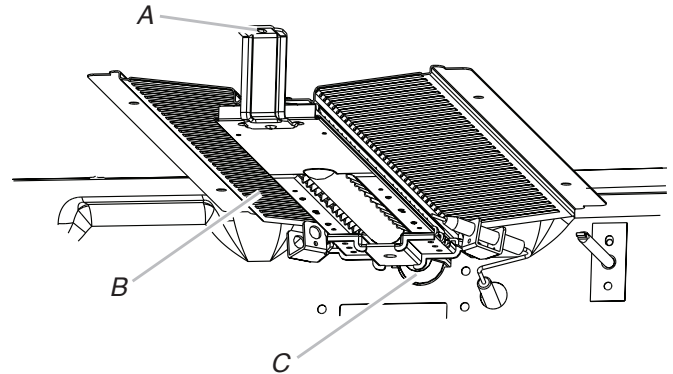
2. Descienda la cubierta y deslice hacia la derecha o la izquierda para que los tornillos de tope se deslicen dentro de los extremos estrechos de las muescas; después, trabe en su lugar.



- A. Cubierta del quemador para hornear

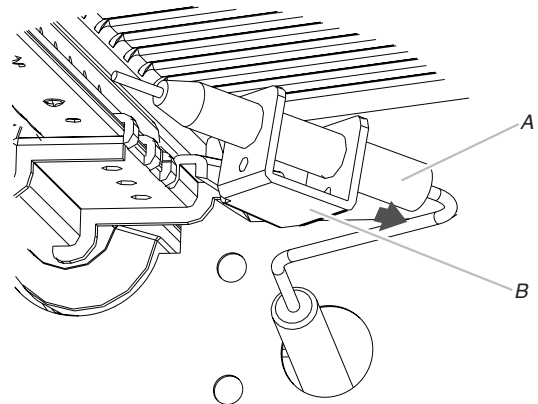
Convierta el quemador para asar a la parrilla del horno (modelos de 30" [76,2 cm] y 36" [91,4 cm] y la cavidad del horno derecho en modelos de 48" [121,9 cm])

1. Con una llave para tuercas de 1/4" (6,4 mm), retire el tornillo del quemador para asar. Deje a un lado con el encendedor lateral ubicado a la derecha.

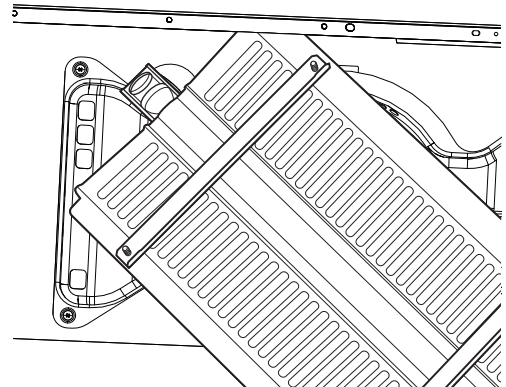


- A. Tornillo del quemador para asar a la parrilla
- B. Quemador para asar a la parrilla
- C. Orificio del quemador para asar a la parrilla

2. Tire del quemador para asar hacia usted hasta que se deslice fuera del orificio en la parte trasera del horno y tire del electrodo para retirarlo del soporte. El quemador para asar colgará en la parte trasera del horno mientras se cambia el orificio.

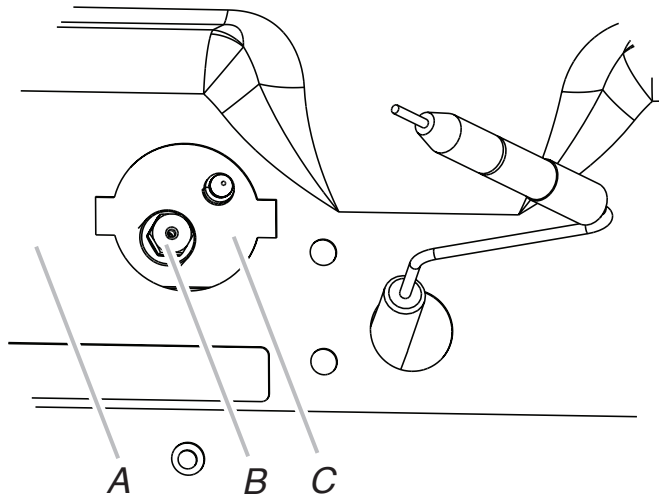


- A. Tome el electrodo de aquí
- B. Soporte



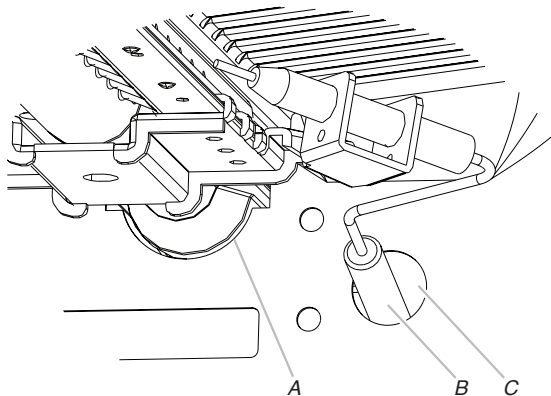
Quemador para asar colgando en la parte trasera del horno

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 1/4" (6.4 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Inserte la llave para tuercas en la abertura de gas y presione hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo en sentido antihorario y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



- A. Parte trasera del horno
- B. Orificio del quemador para asar a la parrilla
- C. Orificio del quemador para asar a la parrilla

4. Los tornillos de los orificios de gas propano tienen grabado una letra y un número. Instale el tornillo de orificio del quemador para asar a la parrilla del horno número 90.
5. Coloque el orificio de gas natural en la bolsa plástica con las piezas para utilizarlo en el futuro y guarde con el paquete con el material impreso.
6. Vuelva a colocar el quemador para asar a la parrilla en el orificio de la parte trasera del horno con el conjunto del quemador para asar dentro del orificio del electrodo del quemador para asar, como se ilustra.

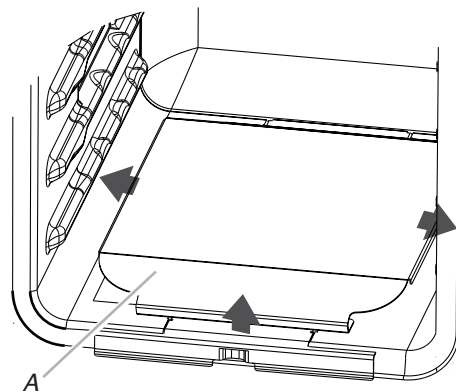


- A. Orificio del quemador para asar a la parrilla
- B. Electrodo del quemador para asar a la parrilla
- C. Orificio del electrodo del quemador para asar a la parrilla

7. Vuelva a instalar el tornillo del quemador para asar a la parrilla del horno. Vea la ilustración en el paso 1. El tornillo queda alineado con el orificio cuando se oye un clic.

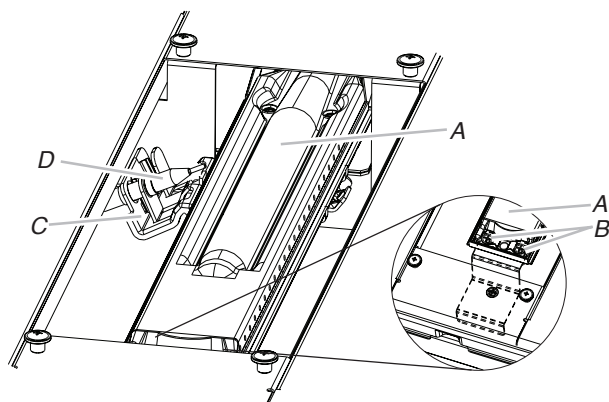
Convierta el quemador para hornear del horno (cavidad del horno izquierdo en los modelos de 48" [121,9 cm])

1. Saque las parrillas del horno. Vea la sección "Retire las parrillas".
2. Retire la puerta del horno. Vea la sección "Retire la puerta del horno".
3. Deslice la cubierta del quemador para hornear hacia la derecha o la izquierda.



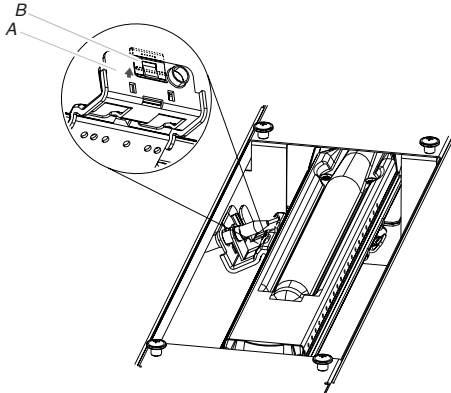
- A. Cubierta del quemador para hornear

4. Levante y retire la cubierta del quemador para hornear del horno y déjela a un lado.
5. Retire los tornillos del quemador para hornear del horno y retire el quemador para hornear y deje a un lado con cuidado.



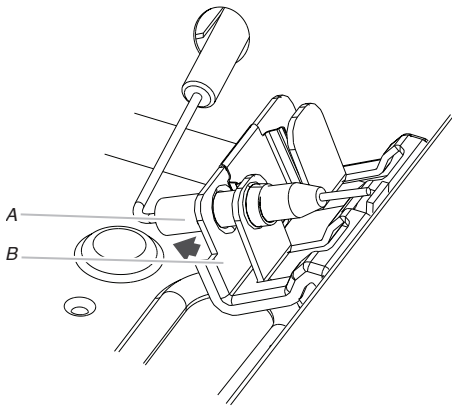
- A. Quemador para hornear
- B. Tornillo del quemador para hornear
- C. Soporte de electrodo del quemador para hornear
- D. Electrodo del quemador para hornear

6. Levante el broche del soporte del electrodo del quemador para hornear del horno con el dedo o con un destornillador de hoja plana.



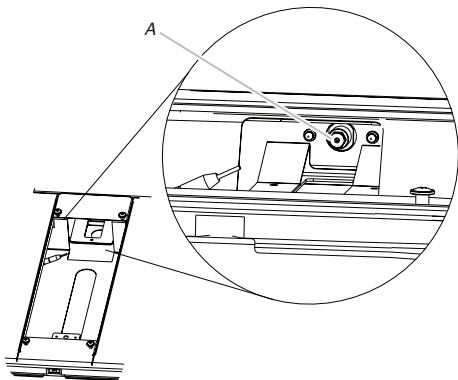
A. Soporte de electrodo del quemador para hornear
B. Clip del soporte de electrodo

7. Tire del electrodo para retirarlo del soporte.



A. Tome el electrodo de aquí
B. Soporte

8. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 1/4" (6.4 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Inserte la llave para tuercas en la abertura de gas y presione hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girándolo en sentido antihorario y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.

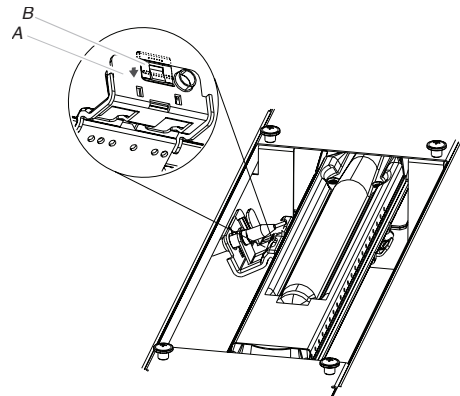


A. Tornillo de los orificios de gas propano

9. Los tornillos de los orificios de gas propano tienen grabado una letra y un número. Instale el tornillo de orificio del quemador para hornear del horno número 105.

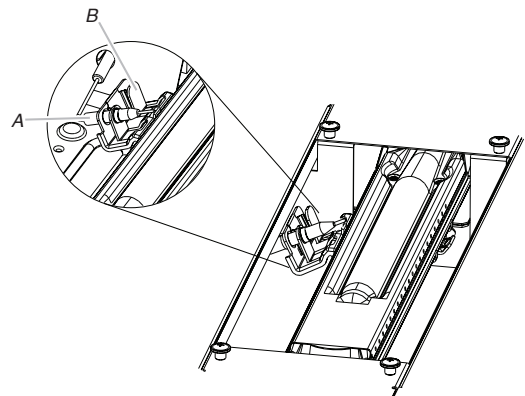
10. Coloque el orificio de gas natural en la bolsa plástica con las piezas para utilizarlo en el futuro y guarde con el paquete con el material impreso.

11. Presione el broche sobre el soporte del electrodo.



A. Soporte de electrodo del quemador para hornear
B. Clip del soporte de electrodo

12. Vuelva a colocar el electrodo del quemador para hornear del horno dentro del soporte.

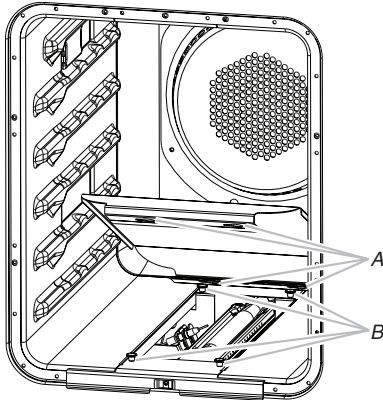


A. Electrodo del quemador para hornear
B. Soporte de electrodo del quemador para hornear

13. Vuelva a instalar el quemador para hornear del horno y los tornillos del quemador para hornear. Vea la ilustración en el paso 5.

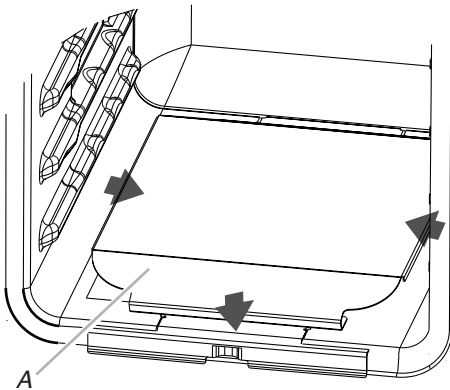
Vuelva a colocar la cubierta del quemador para hornear

1. Alinee los orificios de montaje (chaveteros) de los tornillos de tope posteriores en la cubierta del quemador para hornear del horno con los tornillos de tope que están en la parte inferior del horno.



A. Orificios de montaje de tornillos de tope (chaveteros)
B. Tornillos de tope

2. Deje caer la cubierta y deslice hacia la derecha o la izquierda para que los tornillos de tope se deslicen dentro de los extremos estrechos de los chaveteros; después, trabe en su lugar.



A. Cubierta del quemador para hornear

Complete la instalación (de gas natural a gas propano)

1. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

IMPORTANTE: es posible que tenga que regular el ajuste "LO" (Bajo) para cada quemador de la superficie de cocción.

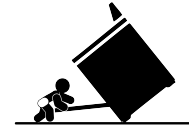
Es muy importante verificar la llama adecuada de los quemadores de la superficie de cocción, de hornear y de asar a la parrilla. El cono interno pequeño debe tener una llama azul bien nítida de 1/4" a 1/2" (0,64 cm a 1,3 cm) de longitud. El cono exterior no es tan nítido como el cono interior. Las llamas de gas propano tienen una punta de color ligeramente amarillo.

3. Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.

NOTA: asegúrese de conservar los orificios que han sido reemplazados en la conversión.

Conversión a gas natural

⚠ ADVERTENCIA



Peligro de vuelco

Un niño o un adulto puede volcar accidentalmente la estufa y resultar muerto.

Instale el soporte antivuelco fijado al piso o a la pared según las instrucciones de instalación.

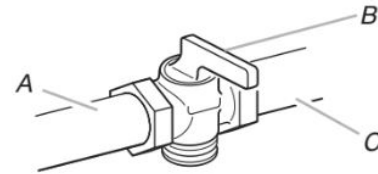
Deslice la estufa hacia atrás de modo que la pata trasera quede enganchada en la ranura del soporte antivuelco.

Si traslada de lugar la estufa, vuelva a asegurar el soporte antivuelco.

No ponga a funcionar la estufa sin tener el soporte antivuelco instalado y asegurado.

No seguir estas instrucciones puede ocasionar la muerte o quemaduras graves en niños y adultos.

1. Gire la válvula de cierre manual hasta la posición cerrada.



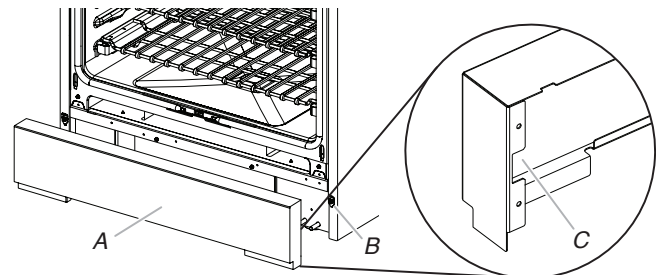
A. A la estufa
B. Válvula de manual en la posición cerrada
C. Línea de suministro de gas

2. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.

Para convertir el regulador de presión de gas de gas propano a gas natural

NOTA: Debe quitarse la puerta para extraer o reemplazar la placa de protección. Consulte la sección "Para quitar la puerta".

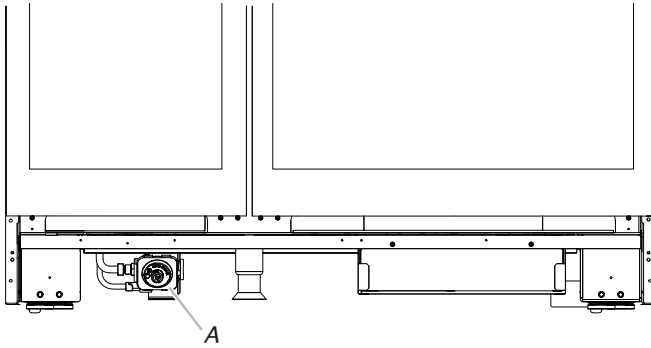
1. Levante la placa de protección y retírela de la pestaña de la misma placa.



A. Protección de puerta
B. Lengüeta de la placa de protección
C. Ranura de la placa de protección

2. Mueva suavemente la protección de puerta hacia el lado para evitar rayar el acero inoxidable.

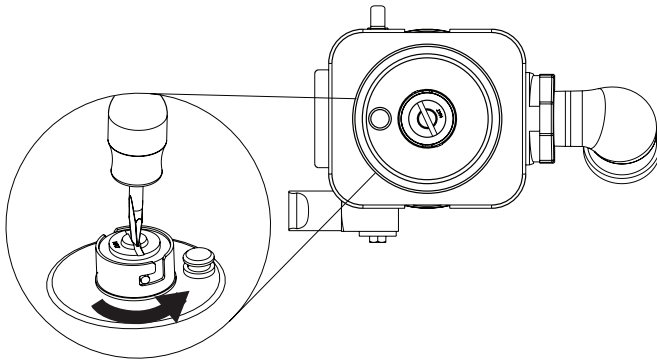
- Localice el regulador de presión de gas en la parte trasera izquierda de la estufa.



A. Regulador de la presión de gas

- Retire la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido antihorario.

NOTA: No quite el resorte que está debajo de la tapa.



- Invierta la tapa del regulador de presión de gas y vuelva a instalarla sobre el regulador de modo que el extremo hueco mire hacia adentro y la marca "NAT" quede visible.
- Apriete la tapa del regulador de presión de gas con un destornillador grande de hoja plana para girar la tapa del regulador en sentido horario.

- Pruebe el regulador de presión y la tubería de suministro de gas. El regulador debe revisarse en una columna de agua de un mínimo de 1" (2,5 cm) sobre la presión establecida. La presión de entrada al regulador debe ser la siguiente para el funcionamiento y para verificar el ajuste del regulador:

Gas natural:

Presión mínima: 5" (12,7 cm) de presión de la columna de agua

Presión máxima: 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua

Prueba de presión del suministro de gas

La presión del suministro de gas para un regulador de prueba debe ser de al menos 1" (2,5 cm) de presión de la columna de agua superior a la presión del múltiple que se muestra en la placa que indica modelo/serie.

Prueba de presión de línea sobre 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm) de presión de la columna de agua (WCP)

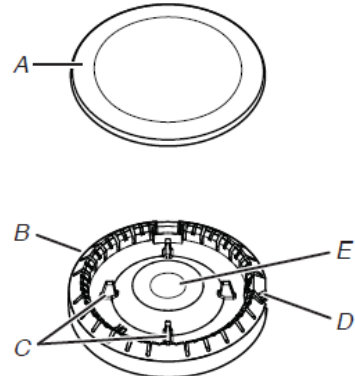
La estufa y su válvula de cierre individual deben desconectarse del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba superiores a 1/2 psi (3,5 kPa).

Prueba de presión de la línea a 1/2 psi (3,5 kPa) de manómetro 14" (35,6 cm) de WCP o menos

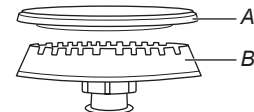
Se debe cerrar la válvula de cierre individual manual para aislar la estufa del sistema de tubería de suministro de gas durante cualquier prueba de presión efectuada en el sistema con presiones de prueba de 1/2 psi (3,5 kPa) o menos.

Para convertir quemadores de superficie (de gas propano a gas natural)

- Retire la tapa del quemador.
- Retire la base del quemador.



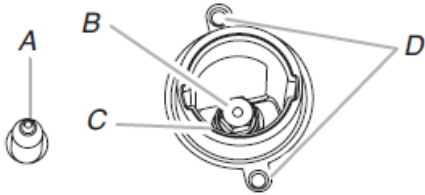
- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador
- C. Espigas de alineación
- D. Electrodo encendedor
- E. Abertura del tubo de gas



Quegador extragrande

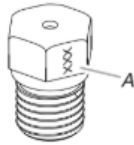
- A. Tapa del quemador
- B. Base del quemador

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 9/32" (7 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Presione hacia abajo la llave para tuercas sobre el tornillo de los orificios de gas y sáquelo girando en sentido antihorario y levantando hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas.



- A. Electrodo encendedor
- B. Tornillo del orificio
- C. Soporte del tornillo de los orificios
- D. Tornillos

4. Los tornillos de los orificios de gas tienen grabado un número al costado. Reemplace el tornillo de los orificios de gas propano con el tornillo de orificios de gas natural correcto.



- A. Número sellado

Consulte la tabla siguiente para conocer la ubicación correcta del tornillo de los orificios de gas natural/campana.

Tabla de tornillos para orificios de gas natural/campana

Valor nominal del quemador	Sello	Tamaño	Estilo de quemadores
5000 BTU/hora	102	1,02 mm	Pequeño
15000 BTU/hora	191	1,91 mm	Media
20000 BTU/hora	218	2,18 mm	Quegador grande, principal
	55	0,55 mm	Quegador grande, fuego lento
18000 BTU/hora	204	2,04 mm	Quegador grande, principal
	55	0,55 mm	Quegador grande, fuego lento

NOTA: Consulte la hoja técnica situada en la cubierta trasera para conocer el valor nominal BTU del quemador individual aplicable por tipo de combustible.

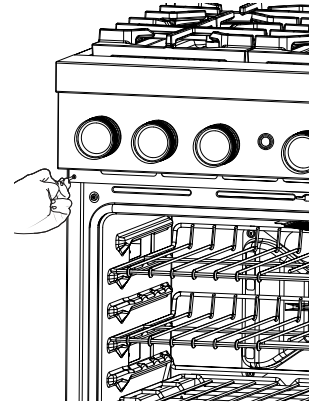
5. Coloque los tornillos de los orificios de gas propano en la bolsa de tornillos de orificios.

IMPORTANTE: Conserve los tornillos de los orificios de gas propano en caso de que se realice la reinstalación con gas propano.

6. Vuelva a colocar la base del quemador usando ambos tornillos.
7. Vuelva a colocar la tapa del quemador.
8. Repita los pasos 1 a 7 para los quemadores restantes.

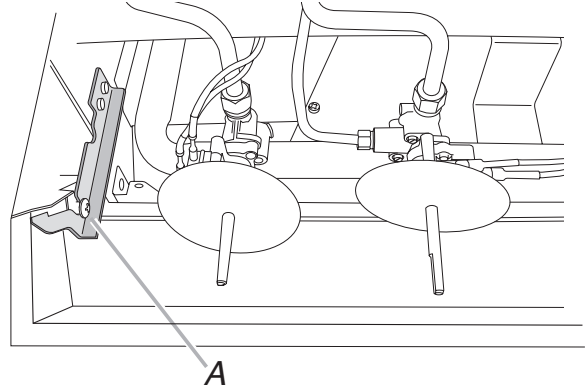
Para ajustar el fuego lento en los quemadores de superficie para gas natural

1. Desenchufe la estufa o desconecte el suministro eléctrico.
2. Con el destornillador con punta de barrena, retire las perillas de control y los biseles de los quemadores de superficie (no es necesario quitar las perillas de control del horno ni las de control de la plancha).
3. Abra la puerta del horno y retire los dos tornillos a cada lado de la estufa que sostienen la consola de control.



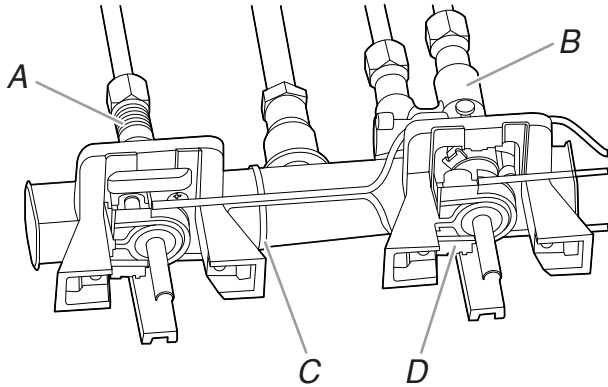
NOTA: Asegúrese de dejar la puerta abierta o la consola de control no se apoyará como corresponde en los soportes laterales una vez colocada.

4. Levante la consola de control y deje que caiga hacia delante en los soportes ranurados de la consola a cada lado.

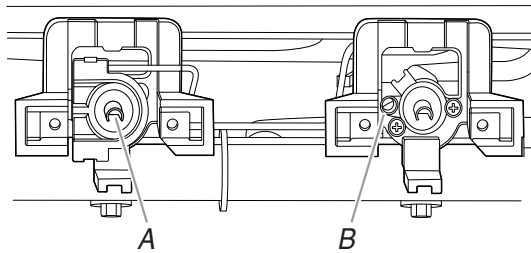


- A. Soporte de la consola de control

5. Localice el tornillo de ajuste de bajo-reducción para el quemador apropiado en la válvula dada. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y delantero central (aluminio) se encuentra a través del centro del vástago de la válvula. El tornillo de ajuste de bajo-reducción para las válvulas del quemador frontal izquierdo y frontal derecho (cobre) se encuentra detrás del interruptor de ignición en el cuerpo de la válvula, a la izquierda del vástago. Para quitar el interruptor de ignición, corte la atadura de alambre y apague el interruptor del vástago de la válvula.



- A. Válvula de aluminio para los quemadores trasero izquierdo, trasero derecho, trasero central y frontal central.
 B. Válvula de cobre para los quemadores frontal izquierdo y frontal derecho dual.
 C. Atadura de alambre
 D. Interruptor de ignición



- A. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de aluminio a través del centro del vástago.
 B. Tornillo de ajuste bajo-reducción para la válvula de cobre.

6. Con el quemador encendido (el quemador tendrá que encenderse manualmente con un encendedor), y configurado para fuego lento en LOW (bajo), ajuste la flama para fuego lento hacia arriba con el nivel adecuado de BTU. Con un destornillador de hoja plana de 1/8" x 4 1/4" (3,2 mm x 10.8 cm), gire el tornillo de ajuste de bajo-reducción a fuego lento en sentido antihorario hasta que la altura de la llama esté por debajo de la parte inferior de la tapa. Si la llama se vuelve inestable y parpadea o parece correr alrededor del quemador, el ajuste es demasiado bajo y el tornillo debe ajustarse en sentido antihorario hasta que la llama sea estable. Repita este paso para todos los quemadores de superficie.

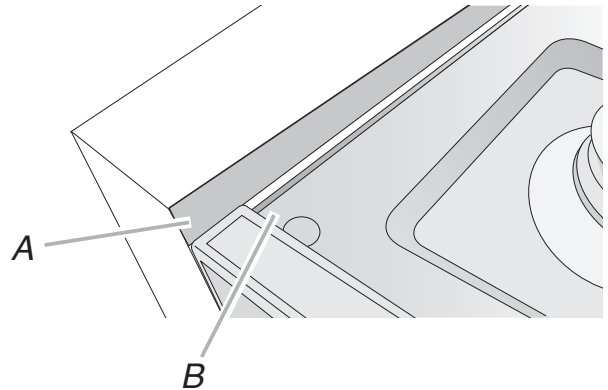
NOTA: Use una perilla para ajustar la válvula del quemador.

NOTA: Ajuste cada quemador individualmente.

7. Después de terminar con todos los ajustes, vuelva a poner los interruptores de ignición en las válvulas.

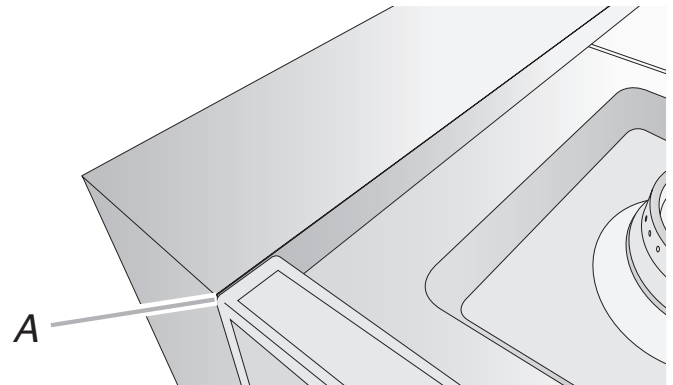
8. Levante la consola de control y vuelva a ponerla en su lugar. Para lograr el ajuste adecuado, la lengüeta de la consola de control debe engancharse sobre el borde de la parte delantera de la superficie de cocción.

NOTA: Podría requerirse elevar los vástagos de las válvulas para que se alineen con los orificios de la consola.



- A. Lengüeta de la consola de control
 B. Borde delantero de la superficie de cocción de la estufa

9. Verifique que la consola de control esté al ras con el borde superior de la estufa.

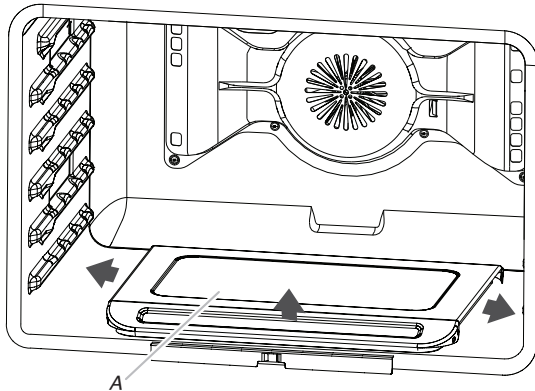


- A. Al ras con la parte superior de la estufa

10. Vuelva a instalar los tornillos a cada lado de la consola de control.
 11. Reemplace los biseles con los dos tornillos que se unen a los soportes de la válvula, teniendo en cuenta que hay biseles delanteros y traseros y que solo se acomodarán de forma adecuada en la ubicación correcta de la consola.
 12. Empuje las perillas de la superficie en los vástagos de la válvula.
 13. Vuelva a colocar las rejillas de los quemadores.

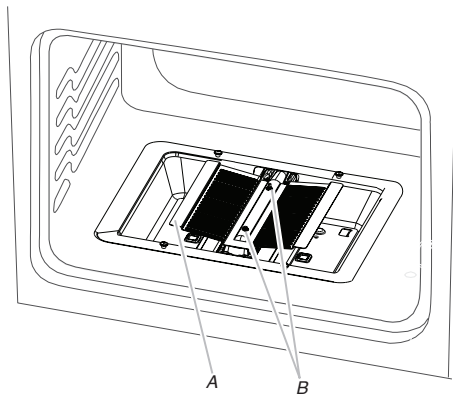
Convierta el quemador para hornear del horno (modelos de 30" [76,2 cm] y 36" [91,4 cm] y la cavidad del horno derecho en modelos de 48" [121,9 cm])

1. Deslice la cubierta del quemador para hornear hacia la derecha o la izquierda.



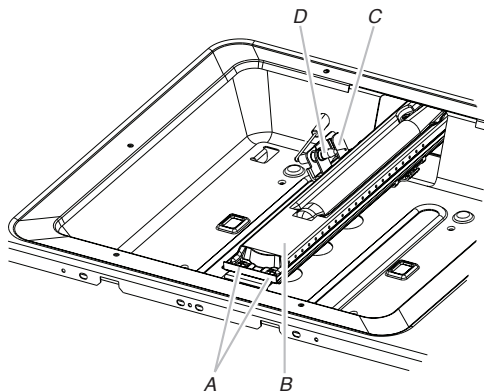
A. Cubierta del quemador para hornear

2. Levante y retire la cubierta del quemador para hornear del horno y déjela a un lado.
3. Con una llave para tuercas de 1/4" (6,4 mm), desenrosque las tuercas del deflector y retire el deflector del horno. Deje a un lado.



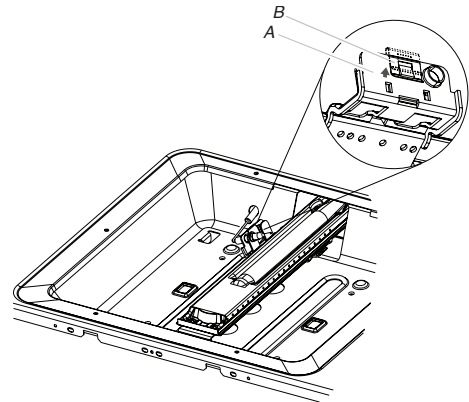
A. Deflector del horno
B. Tuerca del deflector del horno

4. Retire los tornillos del quemador para hornear del horno y retire el quemador para hornear. Gire el quemador 90° hacia la izquierda y apóyelo con cuidado sobre su costado.



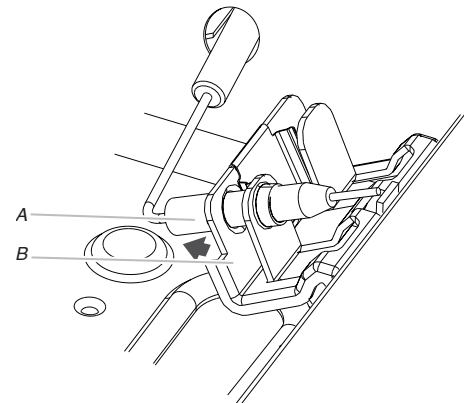
A. Tornillo del quemador para hornear
B. Quemador para hornear
C. Soporte de electrodo del quemador para hornear
D. Electrodo del quemador para hornear

5. Levante el clip del soporte del electrodo del quemador para hornear del horno con el dedo o con un destornillador de hoja plana y retire el electrodo.



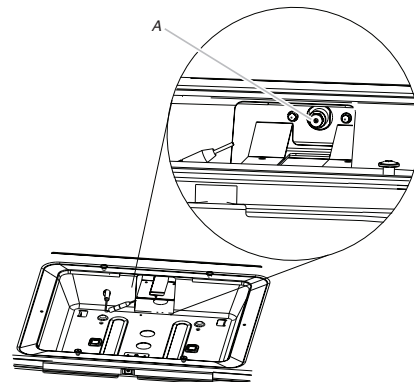
A. Soporte de electrodo del quemador para hornear
B. Clip del soporte de electrodo

6. Tire del electrodo para retirarlo del soporte.



A. Tome el electrodo de aquí
B. Soporte

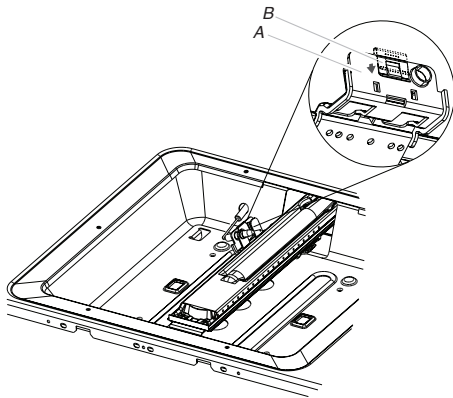
7. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 1/4" (6,4 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Inserte la llave para tuercas en la abertura de gas y presione hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas propano y sáquelo girándolo en sentido antihorario y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas propano.



A. Tornillo de los orificios de gas propano

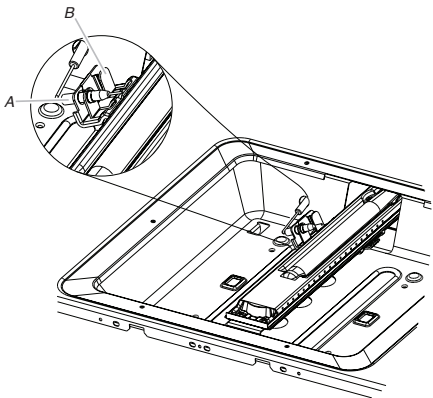
8. Los tornillos de los orificios de gas natural tienen grabado una letra y un número. Instale el tornillo de orificio del quemador para hornear del horno número 189.

9. Coloque el orificio de gas propano en la bolsa plástica con las piezas para utilizarlo en el futuro y guarde con el paquete con el material impreso.
10. Presione el broche sobre el soporte del electrodo.



A. Soporte de electrodo del quemador para hornear
B. Clip del soporte de electrodo

11. Vuelva a colocar el electrodo del quemador para hornear del horno dentro del soporte.

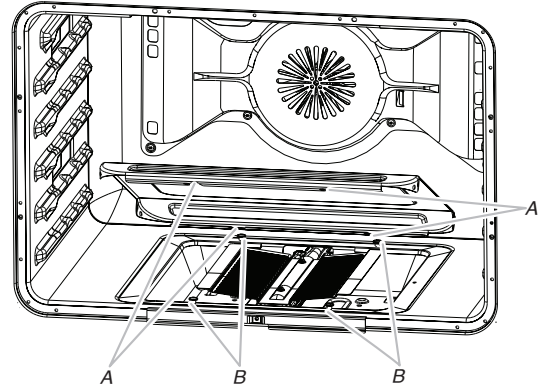


A. Electrodo del quemador para hornear
B. Soporte de electrodo del quemador para hornear

12. Vuelva a instalar el quemador para hornear del horno y los tornillos del quemador para hornear. Vea la ilustración en el paso 4.
13. Vuelva a colocar el deflector del horno y las tuercas del deflector. Los orificios delanteros quedarán alineados y se oír un clic cuando el deflector se asiente.

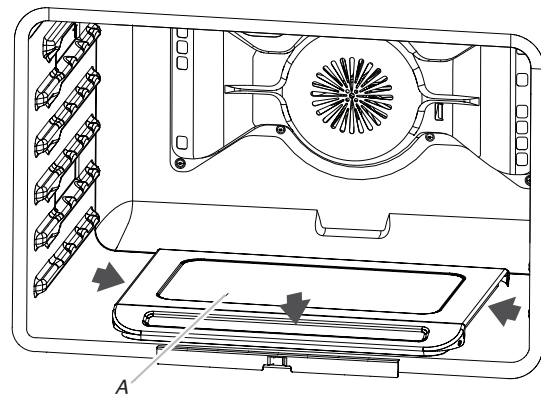
Vuelva a colocar la cubierta del quemador para hornear

1. Alinee las muescas de la cubierta del quemador para hornear con los tornillos de tope que están en la parte inferior del horno.



A. Ranuras de la cubierta (4)
B. Tornillos de tope (4)

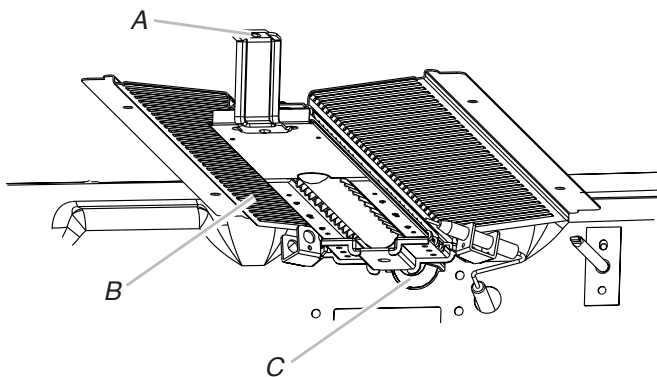
2. Descienda la cubierta y deslice hacia la derecha o la izquierda para que los tornillos de tope se deslicen dentro de los extremos estrechos de las muescas; después, trabe en su lugar.



A. Cubierta del quemador para hornear

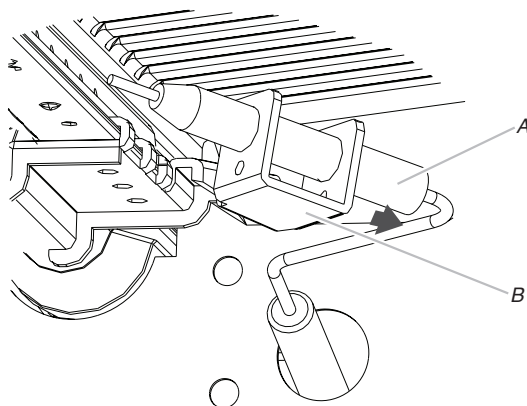
Convierta el quemador para asar a la parrilla del horno (modelos de 30" [76,2 cm] y 36" [91,4 cm] y la cavidad del horno derecho en modelos de 48" [121,9 cm])

1. Con una llave para tuercas de 1/4" (6,4 mm), retire el tornillo del quemador para asar. Deje a un lado con el encendedor lateral ubicado a la derecha.

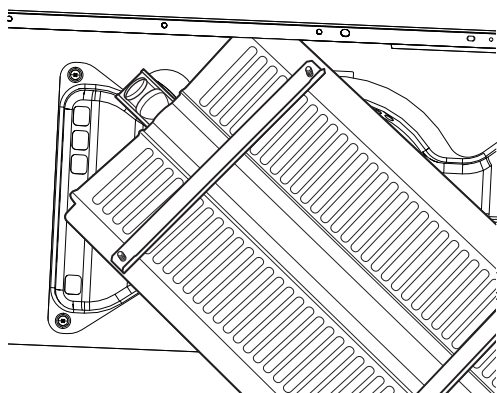


- A. Tornillo del quemador para asar a la parrilla
- B. Quemador para asar a la parrilla
- C. Orificio del quemador para asar a la parrilla

2. Tire del quemador para asar hacia usted hasta que se deslice fuera del orificio en la parte trasera del horno y tire del electrodo para retirarlo del soporte. El quemador para asar colgará en la parte trasera del horno mientras se cambia el orificio.

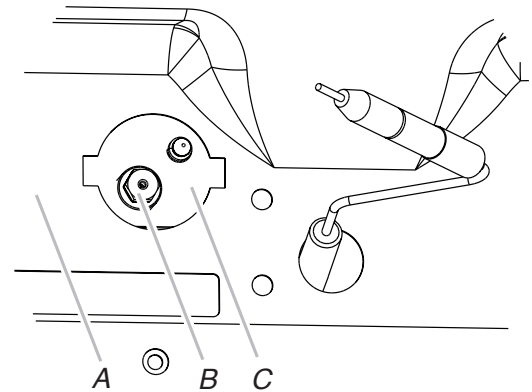


- A. Tome el electrodo de aquí
- B. Soporte



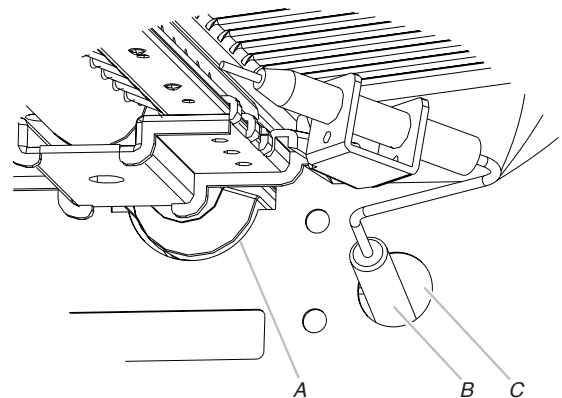
Quemador para asar colgando en la parte trasera del horno

3. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 1/4" (6,4 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Inserte la llave para tuercas en la abertura de gas y presione hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas propano y sáquelo girándolo en sentido antihorario y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas propano.



- A. Parte trasera del horno
- B. Orificio del quemador para asar a la parrilla
- C. Orificio del quemador para asar a la parrilla

4. Los tornillos de los orificios de gas natural tienen grabado una letra y un número. Instale el tornillo de orificio del quemador para asar a la parrilla del horno número 148.
5. Coloque el orificio de gas propano en la bolsa plástica con las piezas para utilizarlo en el futuro y guarde con el paquete con el material impreso.
6. Vuelva a colocar el quemador para asar a la parrilla en el orificio de la parte trasera del horno con el conjunto del quemador para asar dentro del orificio del electrodo del quemador para asar, como se ilustra.



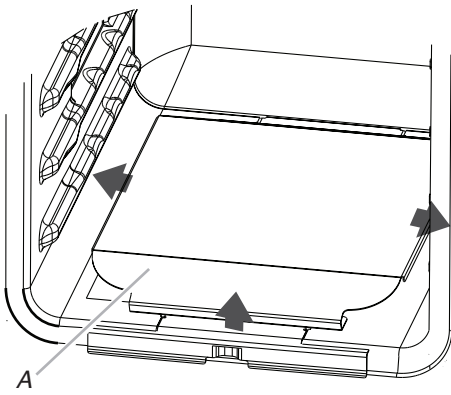
- A. Orificio del quemador para asar a la parrilla
- B. Electrodo del quemador para asar a la parrilla
- C. Orificio del electrodo del quemador para asar a la parrilla

7. Vuelva a instalar el tornillo del quemador para asar a la parrilla del horno. Vea la ilustración en el paso 1. El tornillo queda alineado con el orificio cuando se oye un clic.

Convierta el quemador para hornear del horno (cavidad del horno izquierdo en los modelos de 48" [121,9 cm])

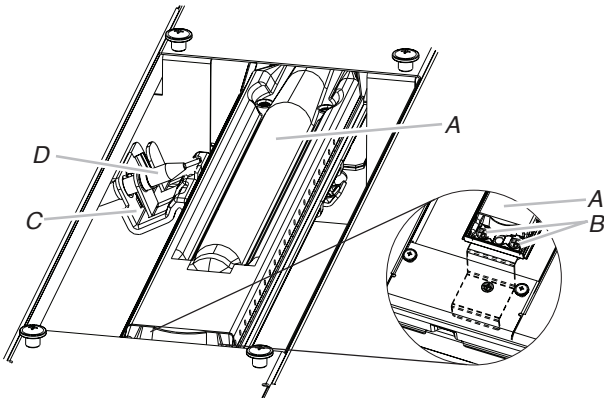
1. Saque las parrillas del horno. Vea la sección "Retire las parrillas".
2. Retire la puerta del horno. Vea la sección "Retire la puerta del horno".

3. Deslice la cubierta del quemador para hornear hacia la derecha o la izquierda.



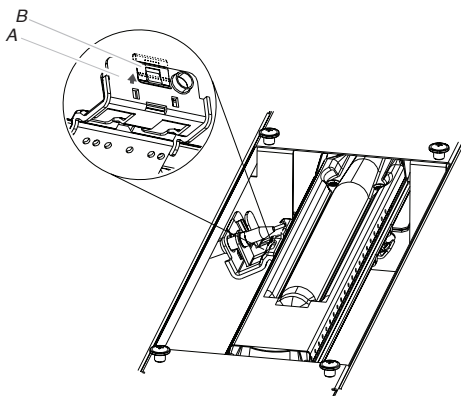
A. Cubierta del quemador para hornear

4. Levante y retire la cubierta del quemador para hornear del horno y déjela a un lado.
5. Retire los tornillos del quemador para hornear del horno y retire el quemador para hornear y deje a un lado con cuidado.



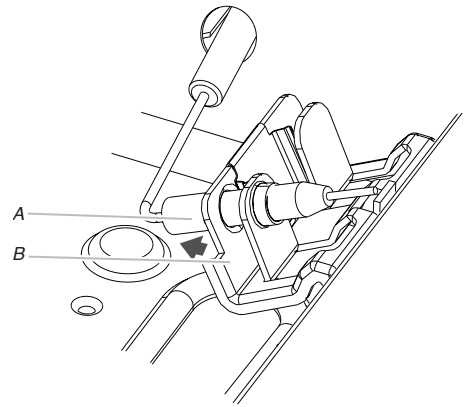
A. Quemador para hornear
B. Tornillo del quemador para hornear
C. Soporte de electrodo del quemador para hornear
D. Electrodo del quemador para hornear

6. Levante el broche del soporte del electrodo del quemador para hornear del horno con el dedo o con un destornillador de hoja plana.



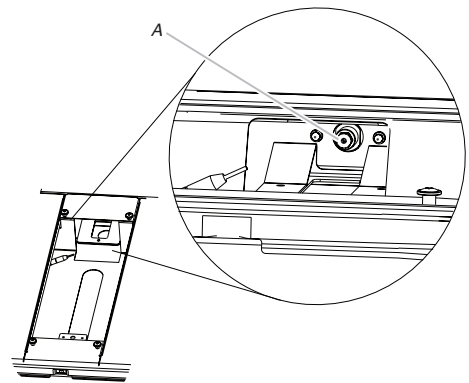
A. Soporte de electrodo del quemador para hornear
B. Clip del soporte de electrodo

7. Tire del electrodo para retirarlo del soporte.



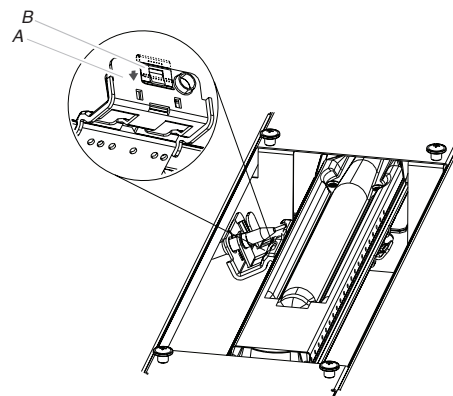
A. Tome el electrodo de aquí
B. Soporte

8. Aplique cinta adhesiva protectora al extremo de una llave para tuercas de 1/4" (6.4 mm) para ayudar a mantener el tornillo de los orificios de gas en dicha llave mientras lo cambia. Inserte la llave para tuercas en la abertura de gas y presione hacia abajo sobre el tornillo de los orificios de gas propano y sáquelo girándolo en sentido antihorario y levantándolo hacia afuera. Deje a un lado el tornillo de los orificios de gas propano.



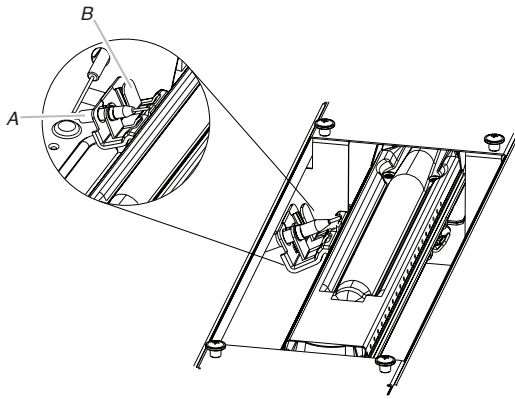
A. Tornillo de los orificios de gas propano

9. Los tornillos de los orificios de gas natural tienen grabado una letra y un número. Instale el tornillo de orificio del quemador para hornear del horno número 154.
10. Coloque el orificio de gas propano en la bolsa plástica con las piezas para utilizarlo en el futuro y guarde con el paquete con el material impreso.
11. Presione el broche sobre el soporte del electrodo.



A. Soporte de electrodo del quemador para hornear
B. Clip del soporte de electrodo

12. Vuelva a colocar el electrodo del quemador para hornear del horno dentro del soporte.

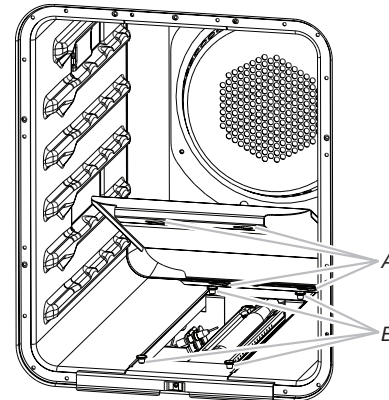


A. Electrodo del quemador para hornear
B. Soporte de electrodo del quemador para hornear

13. Vuelva a instalar el quemador para hornear del horno y los tornillos del quemador para hornear. Vea la ilustración en el paso 5.

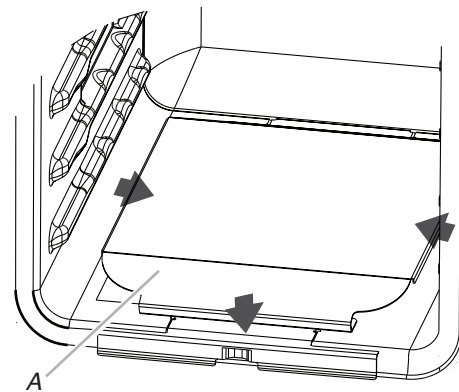
Vuelva a colocar la cubierta del quemador para hornear

1. Alinee los orificios de montaje (chaveteros) de los tornillos de tope posteriores en la cubierta del quemador para hornear del horno con los tornillos de tope que están en la parte inferior del horno.



A. Orificios de montaje de tornillos de tope (chaveteros)
B. Tornillos de tope

2. Deje caer la cubierta y deslice hacia la derecha o la izquierda para que los tornillos de tope se deslicen dentro de los extremos estrechos de los chaveteros; después, trabe en su lugar.



A. Cubierta del quemador para hornear

Complete la instalación (de gas propano a gas natural)

1. Consulte la sección "Conexión del suministro de gas" para conectar la estufa correctamente al suministro de gas.
2. Consulte la sección "Sistema de encendido electrónico" para los ajustes apropiados de encendido, funcionamiento y llama del quemador.

IMPORTANTE: Es posible que tenga que regular el ajuste bajo para cada quemador de la estufa.

Es muy importante verificar la llama adecuada del quemador de la estufa, el de hornear y el de asar a la parrilla. Las llamas de gas natural no tienen puntas amarillas.

3. Consulte "Complete la instalación" en la sección "Instrucciones de instalación" de este manual para completar este procedimiento.

NOTA: Asegúrese de revisar los orificios que han sido reemplazados en la conversión.